SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 165° - Numero 276

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 25 novembre 2024** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 18 novembre 2024, n. **171**.

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 1° ottobre 2024, n. 137, recante misure urgenti per contrastare i fenomeni di violenza nei confronti dei professionisti sanitari, socio-sanitari, ausiliari e di assistenza e cura nell'esercizio delle loro funzioni nonché di danneggiamento dei beni destinati all'assistenza sanitaria.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

1. Il decreto-legge 1° ottobre 2024, n. 137, recante misure urgenti per contrastare i fenomeni di violenza nei confronti dei professionisti sanitari, socio-sanitari, ausiliari e di assistenza e cura nell'esercizio delle loro funzioni nonché di danneggiamento dei beni destinati all'assistenza sanitaria, è convertito in legge con le modificazioni riportate in allegato alla presente legge.

2. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 18 novembre 2024

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

SCHILLACI, *Ministro della salute*

NORDIO, *Ministro della giustizia*

Visto, *il Guardasigilli:* NORDIO

ALLEGATO

MODIFICAZIONI APPORTATE IN SEDE DI CONVERSIONE AL DECRETO-LEGGE 1° OTTOBRE 2024, N. 137

All'articolo 1:

al comma 1 è premesso il seguente:

«01. All'articolo 583-*quater*, secondo comma, del codice penale, dopo le parole: "dette professioni" sono inserite le seguenti: "e servizi di sicurezza complementare in conformità alla legislazione vigente"»;

al comma 1:

all'alinea, le parole: «secondo comma» sono sostituite dalle seguenti: «terzo comma»;

al capoverso, le parole: «del delitto previsto dall'articolo 583-*quater*» sono sostituite dalle seguenti: «delle condotte previste nell'articolo 583-*quater*, secondo comma», dopo le parole: «inservibili cose» sono inserite le seguenti: «mobili o immobili altrui» e dopo la parola: «socio-sanitario» il segno di interpunzione «,» è soppresso;

la rubrica è sostituita dalla seguente: «Modifiche agli articoli 583-*quater* e 635 del codice penale».

All'articolo 2:

al comma 1:

alla lettera *a)*, capoverso a-*quater*), le parole: «635, terzo comma» sono sostituite dalle seguenti: «635, quarto comma»;

alla lettera *b)*, capoverso 1-*bis*, la parola: «Nei» è sostituita dalle seguenti: «Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano altresì nei» e le parole da: «, si considera comunque in stato di flagranza» fino alla fine del capoverso sono soppresse;

dopo la lettera *b)* è aggiunta la seguente:

«b-*bis*) all'articolo 550, comma 2, alinea, dopo le parole: "635, terzo" sono inserite le seguenti: "e quarto"»;

alla rubrica, le parole: «e 382-*bis*» sono sostituite dalle seguenti: «, 382-*bis* e 550».

LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1256):

Presentato dal Presidente del Consiglio Giorgia MELONI, dal Ministro della salute Orazio SCHILLACI e dal Ministro della giustizia Carlo NORDIO (Governo MELONI-I), il 1° ottobre 2024.

Assegnato alla 2ª Commissione (Giustizia), in sede referente, il 2 ottobre 2024, con i pareri del Comitato per la legislazione e delle Commissioni 1ª Commissione (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica Amministrazione, editoria, digitalizzazione), 5ª Commissione (Programmazione economica, bilancio) e 10ª (Affari sociali, sanità, lavoro pubblico e privato, previdenza sociale).

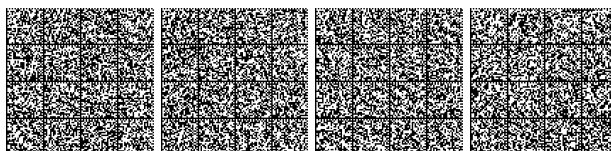
Esaminato dalla 2ª Commissione (Giustizia), in sede referente, il 9, il 22 e il 29 ottobre 2024.

Esaminato in Aula e approvato il 5 novembre 2024.

Camera dei deputati (atto n. 2128):

Assegnato alla II Commissione (Giustizia), in sede referente, il 6 novembre 2024, con i pareri del Comitato per la legislazione e delle Commissioni I (Affari Costituzionali, della Presidenza del Consiglio e interni), V Commissione (Bilancio, Tesoro e Programmazione) e XII (Affari sociali).

Esaminato dalla V Commissione (Bilancio, tesoro e programmazione), in sede referente, il 6 e il 12 novembre 2024.

Esaminato in Aula il 12 novembre 2024 e approvato definitivamente il 13 novembre 2024.

AVVERTENZA:

Il decreto-legge 1° ottobre 2024, n. 137, è stato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 230 del 1° ottobre 2024.

A norma dell'art. 15, comma 5, della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri), le modifiche apportate dalla presente legge di conversione hanno efficacia dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione.

Il testo del decreto-legge coordinato con la legge di conversione è pubblicato in questa stessa *Gazzetta Ufficiale* alla pag. 75.

24G00190

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 23 ottobre 2024, n. **172**.

Regolamento recante le procedure elettorali e la composizione del Consiglio nazionale, dei consigli territoriali e dei relativi organi disciplinari dell'ordine degli psicologi.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto l'articolo 117, comma 2, lettera *g)* e comma 6 della Costituzione;

Visto la legge 18 febbraio 1989, n. 56 recante: «Ordinamento della professione di psicologo»;

Visto l'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 238;

Visto l'articolo 1-*septies* del decreto-legge 31 gennaio 2005, n. 7, convertito, con modificazioni, dalla legge 31 marzo 2005, n. 43;

Visto il decreto legislativo del Capo Provvisorio dello Stato 13 settembre del 1946, n. 233, recante «Ricostituzione degli Ordini delle professioni sanitarie e per la disciplina dell'esercizio delle professioni stesse» ratificato dalla legge 17 aprile 1956, n. 561;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 25 ottobre 2005, n. 221 recante «Disposizioni in materia di procedure elettorali e di composizione del consiglio nazionale e dei consigli territoriali, nonché dei relativi organi disciplinari, dell'ordine degli psicologi, ai sensi dell'articolo 1, comma 18, della legge 14 gennaio 1999, n. 4, dell'articolo 4 del D.P.R. 5 giugno 2001, n. 328 e dell'articolo 1-*septies* del decreto-legge 31 gennaio 2005, n. 7, convertito, con modificazioni, dalla legge 31 marzo 2005, n. 43»;

Vista la legge 11 gennaio 2018, n. 3, recante: «Delega al governo in materia di sperimentazione clinica di medicinali nonché disposizioni per il riordino delle professioni sanitarie e per la dirigenza sanitaria del Ministero della salute»;

Visto, in particolare, l'articolo 9, comma 4, della citata legge 11 gennaio 2018, n. 3, che ha inserito nella legge 18 febbraio 1989, n. 56, l'articolo 01 (Categoria professionale degli psicologi), con il quale la professione di psicologo è ricompresa tra le professioni sanitarie di cui al decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 13 settembre 1946, n. 233, ratificato dalla legge 17 aprile 1956, n. 561;

Visto il decreto del Ministro della salute 23 marzo 2018 recante: «Ordinamento della professione di psicologo», pubblicato sulla GU Serie Generale n. 127 del 4 giugno 2018;

Visto l'articolo 31-*bis* del decreto-legge 28 ottobre 2020, n. 137 convertito, con modificazioni, dalla legge 18 dicembre 2020, n. 178;

Visto l'articolo 8-*ter* del decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, convertito con modifiche dalla legge 10 agosto 2023, n. 112, il quale dispone che: «entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, il Ministro della salute, sentito il Consiglio nazionale dell'Ordine degli psicologi, con regolamento, disciplina: *a)* il procedimento elettorale per il rinnovo degli organi dell'Ordine degli psicologi, garantendo la rappresentanza negli organi collegiali territoriali e nazionali dell'Ordine anche degli iscritti alla sezione B dell'albo professionale del medesimo Ordine; *b)* le modalità per l'integrazione degli organi disciplinari, anche istruttori, di cui all'articolo 1, comma 3, lettera *i)*, del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 13 settembre 1946, n. 233, con i componenti iscritti alla sezione B dell'albo professionale dell'Ordine degli psicologi, nel caso di procedimenti che coinvolgano gli iscritti alla medesima sezione B del citato albo professionale, ai sensi dell'articolo 4, commi 1 e 2, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328»;

Visto l'articolo 17, commi 3 e 4 della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Sentito il Consiglio nazionale dell'Ordine degli psicologi;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 9 luglio 2024 n. 856/2024 e 27 agosto 2024, n. 1126/2024;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei ministri, a norma dell'articolo 17 comma 4 della legge 23 agosto 1988, n. 400 effettuata con nota del 10 ottobre 2024 prot. n. 8795;

ADOTTA
il seguente regolamento:

Art. 1.

Ambito di applicazione

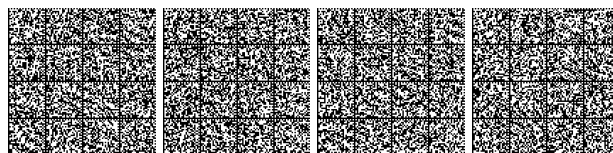
1. Le disposizioni di cui al presente regolamento si applicano all'Ordine degli psicologi e alle sue articolazioni territoriali e nazionale.

Art. 2.

Composizione ed elezione dei consigli regionali e provinciali dell'ordine degli psicologi

1. I consigli regionali e provinciali dell'Ordine sono formati da un numero di componenti iscritti alle sezioni A e B dei rispettivi albi pari a:

a) sette, se il numero complessivo degli iscritti non supera cento;

b) nove, se il numero complessivo degli iscritti supera cento ma non cinquecento;

c) undici, se il numero complessivo degli iscritti supera cinquecento ma non millecinquecento;

d) quindici, se il numero complessivo degli iscritti supera millecinquecento.

2. I consigli sono composti secondo quanto previsto nella tabella di cui all'allegato 1, che fa parte integrante del presente regolamento e durano in carica quattro anni dalla data della proclamazione. I consiglieri non possono essere eletti per più di due volte consecutive, tenendo conto nel computo, in fase di prima applicazione del presente regolamento, anche degli ultimi due mandati.

3. I consiglieri regionali e provinciali rappresentano tutti i professionisti appartenenti all'albo territoriale e sono eletti dagli iscritti secondo le modalità di cui all' articolo 3.

Art. 3.

Elezione degli organi territoriali dell'Ordine degli psicologi

1. Il voto è esercitato con le modalità di cui agli articoli 20, commi 1, 2, 7, 8, 9, 11, 12 e 13, 21, commi 2 e 3, 22, commi 1, 3 e 4, 23, 24 e 25 della legge 18 febbraio 1989, n. 56.

2. Ciascun consiglio dell'Ordine può stabilire con propria delibera che le votazioni si svolgano con modalità telematiche ed elettroniche, individuando le procedure operative previa verifica e validazione da parte del Consiglio nazionale dell'Ordine, ai sensi del regolamento sulle operazioni elettorali, di cui all'articolo 31-*bis* del decreto-legge 28 ottobre 2020, n. 137, convertito con modificazioni dalla legge 18 dicembre 2020, n. 176.

3. Con delibera del Consiglio nazionale dell'ordine sono stabiliti i criteri in base ai quali le votazioni dei Consigli territoriali possono svolgersi anche su più sedi, avuto riguardo al numero degli iscritti ed in ragione delle caratteristiche geografiche del territorio e delle distanze tra le sedi. La delibera di cui al periodo precedente stabilisce altresì i criteri in base ai quali la durata delle votazioni può avvenire in più di due giorni, di cui almeno uno festivo. Ciascun consiglio dell'Ordine che intenda procedere in attuazione della citata delibera, è tenuto a darne notizia, nei modi e con le forme di pubblicità opportune, oltre che al Consiglio nazionale, anche a tutti gli iscritti.

4. Il presidente uscente del consiglio dell'Ordine, sentito il consiglio, indice le elezioni. L'avviso di indizione, da inviarsi tramite posta elettronica certificata o telefax o posta prioritaria almeno venti giorni prima della data fissata per l'inizio delle votazioni a ciascun iscritto nell'albo territoriale, deve indicare i membri del consiglio uscente, i giorni delle votazioni, nonché, per ciascun giorno, l'ora di inizio e di cessazione delle relative operazioni, la sede o le sedi delle votazioni. L'avviso è contestualmente comunicato anche al Consiglio nazionale. Il calendario delle convocazioni per le votazioni è pubblicato sul sito istituzionale dell'ente territoriale e del Consiglio nazionale e viene comunicato agli iscritti tramite messaggio pec o e-mail, almeno cinque giorni prima della data dell'inizio dei lavori. Ai fini della validità della indizione è sufficiente la prova dell'avvenuto invio dell'avviso.

5. La votazione per l'elezione del consiglio è valida in prima convocazione quando abbia votato almeno un quarto degli iscritti; in seconda convocazione qualunque sia il numero dei votanti purché non inferiore a un decimo degli iscritti, ai sensi dell'articolo 20 comma 11 della legge 56 del 1989 come modificata dall'articolo 9, comma 5, lett. *b)*, della legge 11 gennaio 2018, n. 3. Il mancato raggiungimento del quorum in seconda convocazione comporta l'indizione di nuove elezioni. Dopo l'invio dell'avviso di indizione delle elezioni e durante l'intera durata delle procedure elettorali, ivi incluso nel caso di sospensione delle stesse, il consiglio dell'Ordine dovrà comunque procedere ad effettuare nuove iscrizioni, trasferimenti e cancellazioni. Le nuove iscrizioni, i trasferimenti e le cancellazioni effettuate successivamente alla data di indizione delle elezioni non sono computate nel quorum di cui al presente articolo.

6. Ciascun consiglio dell'Ordine riserva uno o più posti nel consiglio agli iscritti alla sezione B dell'albo, secondo quanto indicato dalla tabella di cui all'allegato 1. Ove non vi siano iscritti alla sezione B, tutti i consiglieri sono eletti tra i candidati iscritti alla sezione A. Nel caso in cui non siano state presentate candidature da parte di iscritti alla sezione B dell'albo, ciascun iscritto alla sezione B è eleggibile.

Art. 4.

Elettorato attivo e passivo, incompatibilità, inconferibilità

1. Il quorum di cui all'articolo 3, comma 5 e il numero dei componenti dei consigli da eleggere viene stabilito in base al numero degli iscritti alla sezione A e B, risultanti alla data di indizione delle elezioni, ai sensi dell'articolo 3, comma 4. Hanno diritto al voto tutte le persone fisiche iscritte all'albo territoriale.

2. Sono esclusi dall'elettorato attivo gli iscritti che alla data di indizione delle elezioni risultino sospesi dall'esercizio professionale. Sono eleggibili coloro che risultano iscritti e non sospesi alla scadenza del termine di cui al comma 6. Costoro possono candidarsi singolarmente o nell'ambito di una lista composta da un numero di candidati non superiore ai tre quinti dei componenti da eleggere. Non è possibile candidarsi in più liste.

3. Restano ferme le disposizioni di carattere generale in materia di inconferibilità e incompatibilità.

4. Le liste di candidati alle cariche di componente del consiglio dell'Ordine devono contenere almeno il 20% di candidati del genere meno rappresentato in lista se presenti tra gli iscritti all'albo e almeno il 20% di iscritti di età non superiore ai 45 anni. Il requisito di età può essere assorbito dal requisito di genere.

5. Le liste di candidati, opportunamente denominate, e le singole candidature al consiglio dell'Ordine, devono essere sottoscritte da un numero di iscritti all'albo, diversi dai candidati, almeno pari al numero dei componenti dell'organo da eleggere. Le firme devono essere autenticate dal presidente dell'Ordine uscente ovvero da altri soggetti previsti dalla normativa vigente.

6. Le liste di candidati e le singole candidature al consiglio dell'Ordine di cui al comma 5, devono essere presentate entro le ore 12 del decimo giorno prima della data

di svolgimento delle votazioni, mediante posta elettronica certificata o a mano presso la segreteria della sede del consiglio dell'Ordine territoriale. Il consiglio territoriale dell'Ordine provvede alla pubblicazione delle liste di candidati e delle singole candidature sul proprio sito istituzionale, a partire dal giorno successivo al termine di presentazione e comunque entro tre giorni.

7. Il mancato rispetto di cui ai precedenti commi 4, 5 e 6 comporta l'esclusione della lista dei candidati o della candidatura singola dalle elezioni.

8. In caso di mancato raggiungimento del quorum in prima convocazione, la singola candidatura e le liste già presentate restano valide e non possono essere presentate ulteriori liste o singole candidature.

Art. 5.

Composizione dei seggi

1. Con il provvedimento di indizione delle elezioni di cui all'articolo 3 comma 4, il presidente del consiglio dell'Ordine nomina un presidente e due scrutatori per ognuno dei seggi elettorali istituiti, individuati tra gli iscritti all'albo.

2. Il segretario del seggio è il segretario del consiglio dell'Ordine uscente; in caso dell'istituzione di più seggi, nel provvedimento di indizione delle elezioni, il presidente del consiglio dell'Ordine individua tra i consiglieri uscenti non candidati un sostituto del segretario per ogni seggio ulteriore istituito, con funzioni di segretario di seggio.

3. Non possono far parte del seggio elettorale coloro che abbiano rapporti di parentela o affinità fino al secondo grado con soggetti candidati né i candidati stessi.

4. In caso di diniego o di impedimento successivo alla nomina di uno o più dei componenti del seggio, il presidente del consiglio dell'Ordine, con proprio provvedimento, provvede alla sostituzione.

Art. 6.

Operazioni di voto

1. Fermo restando la possibilità di adottare le modalità telematiche ed elettroniche, la votazione si effettua a maggioranza relativa dei voti e a scrutinio segreto, a mezzo di schede che sono predisposte in un unico modello predeterminato dal Consiglio nazionale con il timbro del Consiglio dell'ordine regionale o provinciale degli psicologi. Su tali schede, contenenti l'indicazione della convocazione cui si riferiscono, immediatamente prima dell'inizio della votazione, uno degli scrutatori presenti nel seggio appone la propria firma leggibile in corrispondenza del timbro di cui al periodo precedente.

2. Sulla scheda l'elettore riporta il nome o i nomi dei candidati da eleggere o la denominazione di una lista. Su ciascuna riga può essere riportata esclusivamente una preferenza; qualora siano riportate su una riga più preferenze, tutte le preferenze riportate sulla riga sono nulle. È altresì nulla qualsiasi preferenza espressa al di fuori delle righe previste nella scheda elettorale. Devono essere espresse almeno il 20% delle preferenze per il genere meno rappresentato tra i candidati a pena di nullità della scheda.

3. L'elettore viene ammesso a votare previo accertamento della sua identità personale mediante esibizione di un documento di identificazione ovvero mediante il riconoscimento da parte di un componente del seggio. L'elettore ritira la scheda, la compila in segreto e la riconsegna chiusa al presidente del seggio, il quale la depone nell'urna. Dell'avvenuta votazione è presa nota da parte di uno scrutatore, il quale appone la propria firma accanto al nome del votante nell'elenco degli elettori.

4. Spetta al presidente del seggio elettorale predisporre i mezzi idonei a garantire la segretezza del voto e adottare ogni provvedimento utile e necessario per garantire il corretto svolgimento delle operazioni elettorali.

5. Il voto può essere espresso per il singolo candidato; l'elettore può esprimere le proprie preferenze di voto per un numero di candidati che non sia superiore ai tre quinti di quelli da eleggere; eventuali arrotondamenti sono calcolati per eccesso.

6. Il presidente del seggio elettorale chiude all'ora fissata le operazioni di voto svoltesi nel primo giorno, provvede alla chiusura dell'urna e procede alla formazione di uno o più plichi o contenitori nei quali vanno riposti gli atti e il materiale relativi alle operazioni già compiute e a quelle da compiere nel giorno successivo, curando che all'urna e ai plichi o ai contenitori vengano incollate almeno due strisce di carta recanti il timbro dell'Ordine e la sua firma e quella degli altri componenti del seggio elettorale nonché di qualsiasi altro elettore che voglia sottoscrivere. Conseguentemente il presidente rinvia la votazione all'ora stabilita del giorno successivo e provvede alla custodia della sala e alla chiusura degli accessi e delle aperture della stessa in maniera che nessuno possa entrarvi.

7. All'ora stabilita del giorno successivo il presidente del seggio, ricostituito il seggio e constatata l'integrità dei mezzi precauzionali apposti alle aperture e agli accessi alla sala e dei sigilli dell'urna e dei plichi e dei contenitori dichiara riaperta la votazione. Per l'ulteriore rinvio delle operazioni si osserva la stessa procedura.

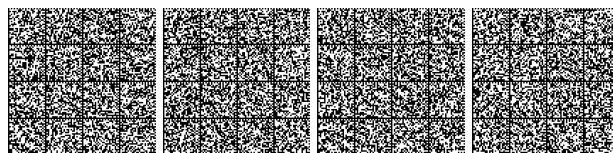
8. Delle operazioni compiute si redige giorno per giorno apposito verbale, le cui pagine devono essere numerate e firmate dal presidente del seggio e dagli altri componenti del seggio nonché recare il timbro dell'Ordine.

9. Trascorso il termine per lo svolgimento delle operazioni di voto, il presidente del seggio dichiara chiusa la votazione e procede allo scrutinio, che dovrà svolgersi in seduta pubblica, assistito dagli scrutatori e dal segretario.

Art. 7.

Operazioni di scrutinio

1. Nel caso in cui le operazioni di voto si siano svolte, preliminarmente allo scrutinio, il presidente del seggio provvede a riscontrare il numero complessivo dei votanti al fine di verificare il raggiungimento del quorum previsto dall'articolo 3, comma 5. In caso di mancato raggiungimento del predetto quorum il presidente del seggio dichiara non valida la votazione e non procede al conteggio delle schede presenti nelle urne.

2. Qualora la votazione sia stata dichiarata valida, il presidente del seggio apre lo scrutinio e provvede al conteggio delle schede depositate nell'urna, al fine di riscontrare la corrispondenza tra votanti e schede depositate nell'urna stessa.

3. Riscontrata la corrispondenza tra i votanti, le schede consegnate e quelle depositate nell'urna, il presidente del seggio, in caso di più urne, provvede a sigillare tutte le urne tranne quella contenente le schede da scrutinare immediatamente. Di volta in volta procede all'apertura dell'urna successiva, al termine dello scrutinio delle schede contenute nell'urna aperta.

4. Sono nulle le schede che presentano scritture o segni tali che possano far riconoscere l'identità dell'elettore. Sono, altresì, nulle le schede che siano diverse da quelle consegnate dal seggio elettorale o che non siano state compilate con l'apposita matita copiativa.

5. Il presidente del seggio, udito il parere degli scrutatori, decide avverso i reclami o le irregolarità delle operazioni elettorali e decide, altresì, sull'assegnazione o meno dei voti contestati per qualsiasi causa, curando che sia fatta esatta menzione nel verbale delle proteste ricevute, dei voti contestati e delle decisioni da lui adottate.

Art. 8.

Proclamazione dei risultati

1. Ultimato lo scrutinio delle schede, previa verifica dell'eleggibilità ai sensi dell'articolo 4 del presente regolamento, il risultato è immediatamente proclamato dal presidente del seggio. Le schede scrutinate sono conservate per centottanta giorni a cura del consiglio dell'Ordine. Le schede nulle e contestate sono conservate per quattro anni, dopo essere state vidimate dal presidente del seggio e dagli scrutatori, in un plico sigillato sul quale l'uno e gli altri appongono la firma, con il timbro dell'Ordine.

2. Risultano eletti coloro che hanno riportato il maggior numero di voti. A parità di voti tra due o più candidati è proclamato il candidato con minor anzianità di iscrizione all'albo e, tra coloro che abbiano uguale anzianità, il minore di età. Nel caso di voti assegnati all'intera lista, risultano eletti i candidati posti in lista in ordine crescente, fino all'esaurimento dei posti a disposizione.

3. I consiglieri durano in carica quattro anni; i consiglieri che sono venuti a mancare per qualsiasi causa sono sostituiti dai candidati, compresi nella graduatoria, che per minor numero di voti ricevuti seguono immediatamente nell'ordine; i consiglieri così sostituiti durano in carica fino alla scadenza originaria del mandato. Qualora venga a mancare la metà dei consiglieri si procede a nuove elezioni ai sensi dell'articolo 9.

4. Il presidente del seggio notifica immediatamente i risultati delle elezioni al consiglio territoriale dell'Ordine, agli eletti, al Ministero della salute, al procuratore della Repubblica presso il tribunale in cui ha sede il consiglio regionale o provinciale nonché al Consiglio nazionale dell'Ordine e agli enti nazionali di previdenza e assistenza della categoria, ove previsti.

5. La proclamazione degli eletti deve essere effettuata entro il 31 dicembre dell'anno di scadenza del consiglio dell'Ordine uscente.

6. Nel termine di otto giorni dall'avvenuta elezione, il consiglio dell'Ordine si riunisce su convocazione del presidente uscente, per l'insediamento nonché per procedere alla definizione delle cariche istituzionali. Restano ferme le disposizioni di carattere generale in materia di inconferibilità e incompatibilità degli incarichi.

7. I risultati elettorali possono essere impugnati con ricorso al tribunale competente per territorio dagli interessati o dal procuratore della Repubblica presso il tribunale stesso entro il termine perentorio di trenta giorni dalla proclamazione degli eletti, ai sensi degli articoli 17, 18 e 19 della legge 18 febbraio 1989, n. 56.

8. I consigli regionali e provinciali eleggono, tra i propri componenti, un presidente, un vice-presidente, un segretario ed un tesoriere.

Art. 9.

Elezioni suppletive

1. Se i componenti del consiglio nel corso del quadriennio per cui sono stati eletti, sono ridotti per qualsiasi causa, a meno della metà, si procede entro quindici giorni all'indizione delle elezioni suppletive secondo quanto previsto dai precedenti articoli e con le stesse modalità in quanto applicabili.

2. Nella fattispecie di cui al comma 1, il presidente del Consiglio adotta i provvedimenti necessari alla indizione delle elezioni entro il termine ivi indicato.

3. I consiglieri eletti in sostituzione di quelli cessati durano in carica sino alla scadenza del mandato originario.

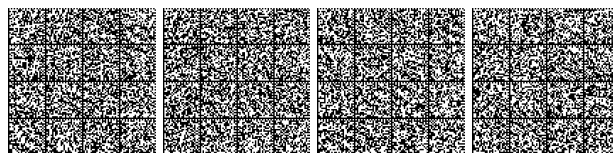
Art. 10.

Regolamenti elettorali

1. Le modalità operative delle operazioni elettorali, anche con modalità elettroniche e telematiche, dei Consigli territoriali avvengono nel rispetto delle disposizioni del presente regolamento e del Regolamento adottato dal Consiglio Nazionale ai sensi dell'articolo 31-*bis* del D.L. 28 ottobre 2020, n. 137, convertito con modificazioni dalla legge 18 dicembre 2020, n. 176. Del regolamento adottato è data comunicazione al Ministero della salute.

Art. 11.

Composizione, elezione e presidenza del Consiglio nazionale dell'Ordine

1. Il Consiglio nazionale dell'Ordine degli psicologi è composto dai presidenti dei consigli regionali e provinciali, limitatamente alle province di Trento e Bolzano, ai sensi dell'articolo 28 della legge 18 febbraio 1989, n. 56. Esso è integrato dalla rappresentanza elettiva della sezione B dell'albo, determinata sulla base della tabella di cui all'allegato 2, che fa parte integrante del presente regolamento. Qualora il numero dei componenti di diritto della sezione A dovesse subire variazioni in applicazione dell'articolo 6 della citata legge, il numero dei componenti elettivi della sezione B sarà determinato sulla base della tabella di cui all'allegato 3, che fa parte integrante del presente regolamento. Entro 30 giorni dall'elezione della rappresentanza nazionale della Sez. B, il Ministro della Salute convoca il Consiglio Nazionale dell'Ordine per il suo insediamento, ai sensi dell'articolo 28 comma 2 della Legge 18 febbraio 1989 n. 56.

2. I consiglieri del Consiglio nazionale rappresentano tutti i professionisti iscritti negli albi tenuti dagli ordini regionali e provinciali e restano in carica quattro anni.

3. I rappresentanti della sezione B nel Consiglio nazionale sono eletti dai consigli regionali e provinciali.

4. Ai fini della elezione dei rappresentanti della sezione B nel Consiglio nazionale, il Ministero della salute entro il trentesimo giorno successivo alla data dell'ultima proclamazione dei risultati delle elezioni di rinnovo dei Consigli territoriali convoca mediante apposito avviso i consigli regionali e provinciali, indicando il giorno in cui gli stessi devono riunirsi per procedere alle elezioni. Ciascun consiglio delibera, a maggioranza assoluta dei componenti, i nomi degli iscritti nella sezione B da eleggere tra coloro che si sono candidati nel rispetto dei termini di cui al comma 5. Della seduta è redatto apposito verbale, che è sottoscritto dai consiglieri che vi hanno partecipato. Il presidente dell'Ordine trascrive i nominativi dei candidati votati nella scheda predisposta dal Ministero della salute, con un numero di righe pari a quello dei consiglieri da eleggere. Si considerano non apposti i nominativi trascritti dopo quelli corrispondenti al numero dei consiglieri da eleggere. La scheda è immediatamente trasmessa tramite pec al Ministero della salute.

5. Le candidature sono comunicate al Consiglio nazionale entro il termine stabilito dal Ministero della salute nell'avviso di convocazione di cui al comma 4. Entro le successive quarantotto ore il Consiglio nazionale provvede a pubblicare le candidature sul proprio sito internet. Nel caso in cui nessun iscritto alla sezione B dell'albo sia stato candidato o eletto ovvero una volta eletto vi rinunci senza che vi siano altri iscritti alla sezione B che abbiano riportato voti, il Consiglio è composto dai soli membri iscritti alla sezione A.

6. A parità di voti tra due o più candidati è proclamato il candidato con minore anzianità di iscrizione all'albo e, tra coloro che abbiano uguale anzianità, il minore di età.

7. Il Ministero della salute provvede alla proclamazione degli eletti mediante decreto avente natura non regolamentare.

8. Il consigliere di diritto che è venuto a mancare per qualsiasi causa è sostituito dal nuovo presidente eletto all'interno del Consiglio territoriale di cui trattasi o da eventuale Commissario.

9. I consiglieri elettivi che vengono a mancare per qualsiasi causa sono sostituiti dai candidati, compresi nella graduatoria, che, per minor numero di voti ricevuti, seguono immediatamente nell'ordine.

Art. 12.

Elezioni delle cariche istituzionali del Consiglio nazionale dell'ordine degli psicologi

1. Sono cariche istituzionali del Consiglio nazionale dell'Ordine:

a) il Presidente;

b) il Vice Presidente;

c) il Segretario;

d) il Tesoriere.

2. Le elezioni delle cariche, di cui al comma 1, si tengono ogni quattro anni durante la seduta di insediamento del Consiglio. Le votazioni si svolgono contemporaneamente per ciascuno dei predetti organi e risulta eletto il candidato che abbia raggiunto la maggioranza assoluta dei voti del Consiglio. Dal terzo scrutinio in poi è sufficiente la maggioranza relativa.

3. Quando una carica viene meno prima del termine della sua scadenza, si procede a nuove elezioni per la sua sostituzione; in tal caso la durata del suo mandato è limitato fino alla scadenza originaria.

4. I componenti di diritto del Consiglio nazionale restano in carica per il tempo in cui sono presidenti dei consigli dell'Ordine territoriale.

5. Gli avvicendamenti dei componenti del Consiglio nazionale non interrompono la continuità di funzionamento del Consiglio nazionale stesso.

Art. 13.

Procedimenti disciplinari

1. I consigli territoriali dell'Ordine degli psicologi nell'esercizio della funzione disciplinare separano la funzione istruttoria da quella giudicante, a garanzia del diritto di difesa e dell'autonomia e della terzietà del giudizio disciplinare.

2. A tal fine, presso ogni ordine regionale o provinciale sono costituiti uffici istruttori, composti da 3 a 9 membri, di cui uno con funzioni di coordinatore iscritto alla sezione A dell'albo, nominati dal consiglio territoriale dell'Ordine tra gli iscritti all'albo territoriale di competenza, che non siano componenti del consiglio stesso, tra cui almeno uno iscritto alla sezione B dell'albo. Almeno uno dei componenti è estraneo alla professione ed è in possesso di competenze giuridiche, in qualità di *ex* magistrato, docente universitario in materia di diritto, avvocato. Gli uffici istruttori sono costituiti dopo le elezioni successive all'entrata in vigore del presente regolamento.

3. Nel caso di procedimenti che coinvolgono gli iscritti alla sezione B, l'istruttoria è sempre affidata all'intero ufficio istruttorio. Parimenti, il componente dell'ufficio istruttorio appartenente alla sezione B partecipa alla fase istruttoria degli iscritti alla sezione A.

4. Nel caso di mancanza di rappresentanti iscritti alla sezione B, ovvero in caso di astensione o ricusazione del rappresentante della sezione B nell'ufficio istruttore, l'ufficio opera anche se composto esclusivamente dagli appartenenti alla sezione A.

5. Gli uffici istruttori compiono gli atti preordinati alla instaurazione del procedimento disciplinare relativo agli iscritti al consiglio regionale o provinciale, con l'invito al professionista a riferire sui fatti oggetto della segnalazione. All'esito della istruttoria trasmettono la documentazione al competente consiglio territoriale per il giudizio disciplinare, con la richiesta motivata di archiviazione o di apertura del procedimento disciplinare decisa a maggioranza dei presenti, con prevalenza, in caso di parità del voto, del coordinatore formulando in tal caso i profili di addebito, previa audizione dell'interessato redigendo apposito verbale.

6. Il consiglio regionale o provinciale dell'ordine degli psicologi, composto dai consiglieri appartenenti alla sezione del professionista assoggettato al procedimento, vista la relazione dell'ufficio istruttorio e sentito il coordinatore del medesimo ufficio che illustra la stessa in sede di consiglio, giudica gli iscritti al proprio albo.

7. I provvedimenti disciplinari vengono adottati dal consiglio dell'Ordine composto esclusivamente dai componenti appartenenti alla sezione cui appartiene il professionista assoggettato al procedimento.

8. Nel caso in cui il consiglio dell'Ordine abbia un solo componente eletto in rappresentanza della sezione B dell'albo esso giudica in composizione monocratica.

9. Nel caso in cui nel consiglio dell'Ordine non siano presenti eletti in rappresentanza della sezione B dell'Albo, il consiglio territoriale dell'Ordine viene integrato dal consigliere iscritto alla sezione B del consiglio più vicino.

Art. 14.

Abrogazioni

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento il decreto del Presidente della Repubblica 25 ottobre 2005, n. 221, è abrogato.

Art. 15.

Entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore nel quindicesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente regolamento, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 23 ottobre 2024

Il Ministro: SCHILLACI

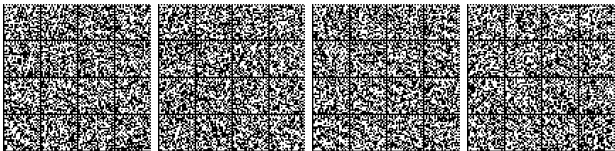
Visto, *il Guardasigilli:* NORDIO

Registrato alla Corte dei conti l'8 novembre 2024
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'istruzione e del merito, del Ministero dell'università e della ricerca, del Ministero della cultura, del Ministero della salute e del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, n. 2799

ALLEGATO *1*

(previsto dall'articolo 3, comma 8)

CONSIGLI REGIONALI E PROVINCIALI DELL'ORDINE DEGLI PSICOLOGI					
Iscritti all'albo		Numero dei componenti del Consiglio	Rappresentanti iscritti alla sezione A	Rappresentanti iscritti alla sezione B	Quota di iscritti nella sezione B
1.	<100	7	6 5 4	1 2 3	Fino al 29% Dal 29,01% al 43% Dal 43,01% in poi
2.	>100 <500	9	8 7 6 5	1 2 3 4	Fino al 22% Dal 22,01% al 33% Dal 33,01% al 44% Dal 44,01% in poi
3.	>500 <1500	11	10 9 8 7 6	1 2 3 4 5	Fino al 18% Dal 18,01% al 27% Dal 27,01% al 36% Dal 36,01% al 45% Dal 45,01% in poi
4.	>1500	15	14 13 12 11 10 9 8	1 2 3 4 5 6 7	Fino al 13% Dal 13,01% al 20% Dal 20,01% al 27% Dal 27,01% al 33% Dal 33,01% al 40% Dal 40,01% al 47% Dal 47,01% in poi

ALLEGATO *2*

(previsto dall'articolo 12, comma 1)

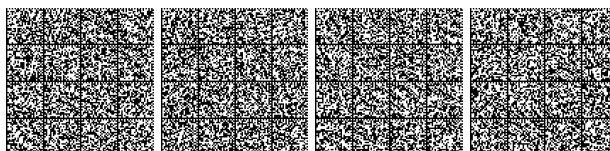
CONSIGLIO NAZIONALE DELL'ORDINE DEGLI PSICOLOGI

Componenti di diritto alla sezione A
(*legge n. 56/89*):

21

Componenti della sezione B

Numero componenti della sezione B	Quota di iscritti alla sezione dell'albo
1	Fino al 9%
2	Dal 9,01% al 12%
3	Dal 12,01% al 16%
4	Dal 16,01% al 19%
5	Dal 19,01% al 22%
6	Dal 22,01% al 25%
7	Dal 25,01% al 28%
8	Dal 28,01% al 30%
9	Dal 30,01% al 32%
10	Dal 32,01% al 34%
11	Dal 34,01% al 36%
12	Dal 36,01% al 38%
13	Dal 38,01% al 40%
14	Dal 40,01% al 42%
15	Dal 42,01% al 43%
16	Dal 43,01% al 45%
17	Dal 45,01% al 46%
18	Dal 46,01% al 47%
19	Dal 47,01% al 49%
20	Dal 49,01% in poi

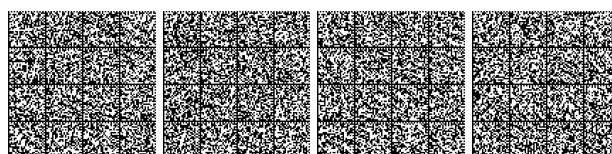
ALLEGATO *3*

(previsto dall'articolo 12, comma 1, secondo periodo)

CONSIGLIO NAZIONALE DELL'ORDINE DEGLI PSICOLOGI

Ipotesi di applicazione dell'*articolo 6 della legge n. 56/89*

Numero componenti di diritto della sezione A	Numero componenti della sezione B	Quota di iscritti nella sezione B
22	21	Dal 48,837% al 48,887%
23	22	Dal 48,888% al 48,935%
24	23	Dal 48,936% al 48,978%
25	24	Dal 48,979% al 49,018%
26	25	Dal 49,019% al 49,055%
27	26	Dal 49,056% al 49,089%
28	27	Dal 49,090% al 49,121%
29	28	Dal 49,122% al 49,151%
30	29	Dal 49,152% al 49,179%
31	30	Dal 49,180% al 49,205%
32	31	Dal 49,206% al 49,229%
33	32	Dal 49,230% al 49,252%
34	33	Dal 49,253% al 49,274%
35	34	Dal 49,275% al 49,294%
36	35	Dal 49,295% al 49,314%
37	36	Dal 49,315% al 49,332%
38	37	Dal 49,333% al 49,349%
39	38	Dal 49,350% al 49,366%
40	39	Dal 49,367% al 49,381%
41	40	Dal 49,382% al 49,396%
42	41	Dal 49,397% al 49,410%
43	42	Dal 49,411% al 49,424%
44	43	Dal 49,425% al 49,437%
45	44	Dal 49,438% al 49,449%
46	45	Dal 49,450% al 49,461%
47	46	Dal 49,462% al 49,472%
48	47	Dal 49,473% al 49,483%
49	48	Dal 49,484% al 49,493%
50	49	Dal 49,494% al 49,503%
51	50	Dal 49,504% al 49,513%
52	51	Dal 49,514% al 49,522%
53	52	Dal 49,523% al 49,531%
54	53	Dal 49,532% al 49,540%
55	54	Dal 49,541% al 49,548%
56	55	Dal 49,549% al 49,556%
57	56	Dal 49,557% al 49,564%
58	57	Dal 49,565% al 49,571%
59	58	Dal 49,572% al 49,578%
60	59	Dal 49,579% al 49,585%
61	60	Dal 49,586% al 49,592%
62	61	Dal 49,593% al 49,599%
63	62	Dal 49,600% al 49,605%
64	63	Dal 49,606% al 49,611%
65	64	Dal 49,612% al 49,617%
66	65	Dal 49,618% al 49,623%
67	66	Dal 49,624% al 49,628%
68	67	Dal 49,629% al 49,634%
69	68	Dal 49,635% al 49,639%
70	69	Dal 49,640% al 49,644%
71	70	Dal 49,645% al 49,649%
72	71	Dal 49,650% al 49,654%
73	72	Dal 49,655% al 49,658%
74	73	Dal 49,659% al 49,663%
75	74	Dal 49,664% al 49,667%
76	75	Dal 49,668% al 49,672%
77	76	Dal 49,673% al 49,676%
78	77	Dal 49,677% al 49,680%
79	78	Dal 49,681% al 49,684%

80	79	Dal 49,685% al 49,688%
81	80	Dal 49,689% al 49,692%
82	81	Dal 49,693% al 49,695%
83	82	Dal 49,696% al 49,699%
84	83	Dal 49,700% al 49,703%
85	84	Dal 49,704% al 49,706%
86	85	Dal 49,707% al 49,709%
87	86	Dal 49,710% al 49,713%
88	87	Dal 49,714% al 49,716%
89	88	Dal 49,717% al 49,719%
90	89	Dal 49,720% al 49,722%
91	90	Dal 49,723% al 49,725%
92	91	Dal 49,726% al 49,728%
93	92	Dal 49,729% al 49,731%
94	93	Dal 49,732% al 49,734%
95	94	Dal 49,735% al 49,737%
96	95	Dal 49,738% al 49,739%
97	96	Dal 49,740% al 49,742%
98	97	Dal 49,743% al 49,745%
99	98	Dal 49,746% al 49,748%
100	99	Dal 49,749% al 49,750%
101	100	Dal 49,751% al 49,752%
102	101	Dal 49,753% al 49,755%
103	102	Dal 49,756% al 49,757%
104	103	Dal 49,758% al 49,759%
105	104	Dal 49,760% al 49,762%
106	105	Dal 49,763% al 49,764%
107	106	Dal 49,765% al 49,766%
108 [1]	107	Dal 49,767% al 49,768%

[1] Il numero 108 corrisponde a quello delle attuali province italiane, escluse quelle di Trento e di Bolzano nelle quali sono già costituiti ordini provinciali degli psicologi. Nell'ipotesi in cui fossero costituite ulteriori province e in esse ulteriori ordini provinciali, il numero complessivo dei componenti del Consiglio nazionale e quello dei rappresentanti delle due sezioni potrebbe essere ulteriormente modificato tenendo conto del criterio in base al quale è redatta la tabella.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'Amministrazione competente per materia, ai sensi dell'articolo 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse:

— Si riporta il testo dell'articolo 117 della Costituzione:

«Art. 117 *(La potestà legislativa è esercitata dallo Stato e dalle Regioni nel rispetto della Costituzione, nonché dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e dagli obblighi internazionali).* — Lo Stato ha legislazione esclusiva nelle seguenti materie:

a) politica estera e rapporti internazionali dello Stato; rapporti dello Stato con l'Unione europea; diritto di asilo e condizione giuridica dei cittadini di Stati non appartenenti all'Unione europea;

b) immigrazione;

c) rapporti tra la Repubblica e le confessioni religiose;

d) difesa e Forze armate; sicurezza dello Stato; armi, munizioni ed esplosivi;

e) moneta, tutela del risparmio e mercati finanziari; tutela della concorrenza; sistema valutario; sistema tributario e contabile dello Stato; armonizzazione dei bilanci pubblici; perequazione delle risorse finanziarie;

f) organi dello Stato e relative leggi elettorali; *referendum* statali; elezione del Parlamento europeo;

g) ordinamento e organizzazione amministrativa dello Stato e degli enti pubblici nazionali;

h) ordine pubblico e sicurezza, ad esclusione della polizia amministrativa locale;

i) cittadinanza, stato civile e anagrafi;

l) giurisdizione e norme processuali; ordinamento civile e penale; giustizia amministrativa;

m) determinazione dei livelli essenziali delle prestazioni concernenti i diritti civili e sociali che devono essere garantiti su tutto il territorio nazionale;

n) norme generali sull'istruzione;

o) previdenza sociale;

p) legislazione elettorale, organi di governo e funzioni fondamentali di Comuni, Province e Città metropolitane;

q) dogane, protezione dei confini nazionali e profilassi internazionale;

r) pesi, misure e determinazione del tempo; coordinamento informativo statistico e informatico dei dati dell'amministrazione statale, regionale e locale; opere dell'ingegno;

s) tutela dell'ambiente, dell'ecosistema e dei beni culturali.

Sono materie di legislazione concorrente quelle relative a: rapporti internazionali e con l'Unione europea delle Regioni; commercio con l'estero; tutela e sicurezza del lavoro; istruzione, salva l'autonomia delle istituzioni scolastiche e con esclusione della istruzione e della formazione professionale; professioni; ricerca scientifica e tecnologica e sostegno all'innovazione per i settori produttivi; tutela della salute; alimentazione; ordinamento sportivo; protezione civile; governo del territorio; porti e aeroporti civili; grandi reti di trasporto e di navigazione; ordinamento della comunicazione; produzione, trasporto e distribuzione nazionale dell'energia; previdenza complementare e integrativa; coordinamento della finanza pubblica e del sistema tributario; valorizzazione dei beni culturali e ambientali e promozione e organizzazione di attività culturali; casse di risparmio, casse rurali, aziende di credito a carattere regionale; enti di credito fondiario e agrario a carattere regionale. Nelle materie di legislazione concorrente spetta alle Regioni la potestà legislativa, salvo che per la determinazione dei princìpi fondamentali, riservata alla legislazione dello Stato.

Spetta alle Regioni la potestà legislativa in riferimento ad ogni materia non espressamente riservata alla legislazione dello Stato.

Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, nelle materie di loro competenza, partecipano alle decisioni dirette alla formazione degli atti normativi comunitari e provvedono all'attuazione e all'esecuzione degli accordi internazionali e degli atti dell'Unione europea, nel rispetto delle norme di procedura stabilite da legge dello Stato, che disciplina le modalità di esercizio del potere sostitutivo in caso di inadempienza.

La potestà regolamentare spetta allo Stato nelle materie di legislazione esclusiva, salva delega alle Regioni. La potestà regolamentare spetta alle Regioni in ogni altra materia. I Comuni, le Province e le Città metropolitane hanno potestà regolamentare in ordine alla disciplina dell'organizzazione e dello svolgimento delle funzioni loro attribuite.

Le leggi regionali rimuovono ogni ostacolo che impedisce la piena parità degli uomini e delle donne nella vita sociale, culturale ed economica e promuovono la parità di accesso tra donne e uomini alle cariche elettive.

La legge regionale ratifica le intese della Regione con altre Regioni per il migliore esercizio delle proprie funzioni, anche con individuazione di organi comuni.

Nelle materie di sua competenza la Regione può concludere accordi con Stati e intese con enti territoriali interni ad altro Stato, nei casi e con le forme disciplinati da leggi dello Stato».

— La legge 18 febbraio 1989, n. 56 recante: «Ordinamento della professione di psicologo», è pubblicata nella Gazz. Uff. 24 febbraio 1989, n. 46, S.O.

— Si riporta il testo dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328 recante: «Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti»:

«Art. 4 *(Norme organizzative generali).* — 1. Salve le disposizioni speciali previste nel presente regolamento, il numero dei componenti degli organi collegiali, a livello locale o nazionale, degli ordini o collegi relativi alle professioni di cui all'articolo 1, comma 1, qualora vengano istituite le due sezioni di cui all'articolo 2, è ripartito in proporzione al numero degli iscritti a ciascuna sezione. Tale numero viene determinato assicurando comunque la presenza di ciascuna delle componenti e una percentuale non inferiore al cinquanta per cento alla componente corrispondente alla sezione A. L'elettorato passivo per l'elezione del Presidente spetta agli iscritti alla sezione A.

2. Nell'ipotesi di procedimento disciplinare i relativi provvedimenti vengono adottati esclusivamente dai componenti appartenenti alla sezione cui appartiene il professionista assoggettato al procedimento.

3. Con successivo regolamento ai sensi dell'articolo 1, comma 18, legge 14 gennaio 1999, n. 4, e successive modificazioni, verranno definite le procedure elettorali e il funzionamento degli Organi in sede disciplinare, nel rispetto dei principi definiti nei commi 1 e 2».

— Si riporta il testo dell'articolo 1-*septies* del decreto-legge 31 gennaio 2005, n. 7, recante: «Disposizioni urgenti per l'università e la ricerca, per i beni e le attività culturali, per il completamento di grandi opere strategiche, per la mobilità dei pubblici dipendenti, e per semplificare gli adempimenti relativi a imposte di bollo e tasse di concessione, nonché altre misure urgenti», convertito, con modificazioni, dalla legge 31 marzo 2005, n. 43.

«Art. 1-*septies (Organi di ordini professionali).* — 1. Nel procedere al riordino del sistema elettorale e della composizione degli organi degli ordini professionali, come previsto dall'articolo 4, comma 3, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328, al fine di uniformare e semplificare le procedure, va assicurata la rappresentanza unitaria degli iscritti agli albi professionali nei consigli nazionali e territoriali con un numero di componenti dei consigli territoriali da sette a quindici in ragione del numero degli iscritti, un numero di quindici componenti per i consigli nazionali, e con una durata di quattro anni per i consigli territoriali e di cinque per i consigli nazionali. La durata è estesa a tutte le professioni disciplinate dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328. Per l'ordine degli psicologi si provvede con distinto regolamento, da emanare ai sensi dell'articolo 1, comma 18, della legge 14 gennaio 1999, n. 4, come modificato dall'articolo 6, comma 4, della legge ottobre 1999, n. 370, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, per la definizione del numero dei componenti e del sistema di composizione dei consigli nazionali e territoriali».

— Il decreto legislativo del Capo Provvisorio dello Stato 13 settembre del 1946, n. 233, reca: «Ricostituzione degli Ordini delle professioni sanitarie e per la disciplina dell'esercizio delle professioni stesse».

— Il decreto del Presidente della Repubblica 25 ottobre 2005, n. 221 recante: «Disposizioni in materia di procedure elettorali e di composizione del consiglio nazionale e dei consigli territoriali, nonché dei relativi organi disciplinari, dell'ordine degli psicologi, ai sensi dell'articolo 1, comma 18, della L. 14 gennaio 1999, n. 4, dell'articolo 4 del D.P.R. 5 giugno 2001, n. 328 e dell'articolo 1-*septies* del D.L. 31 gennaio 2005, n. 7, convertito, con modificazioni, dalla L. 31 marzo 2005, n. 43», è pubblicato nella Gazz. Uff. 29 ottobre 2005, n. 253.

— Si riporta l'art. 9 della legge 11 gennaio 2018, n. 3, recante: «Delega al governo in materia di sperimentazione clinica di medicinali nonché disposizioni per il riordino delle professioni sanitarie e per la dirigenza sanitaria del Ministero della salute», pubblicata nella Gazz. Uff. 31 gennaio 2018, n. 25:

«Art. 9 *(Ordinamento delle professioni di biologo e di psicologo)*. — 1. Gli articoli da 14 a 30, 32 e da 35 a 45 della legge 24 maggio 1967, n. 396, sono abrogati. Nella medesima legge, ogni riferimento al Ministro della giustizia e al Ministero della giustizia si intende fatto, rispettivamente, al Ministro della salute e al Ministero della salute.

2. L'articolo 46 della legge 24 maggio 1967, n. 396, è sostituito dal seguente:

«Art. 46 *(Vigilanza del Ministro della salute)*. — 1. Il Ministro della salute esercita l'alta vigilanza sull'Ordine nazionale dei biologi».

3. Il Ministro della salute, entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, adotta gli atti necessari all'esercizio delle funzioni di cui ai commi 1 e 2. Entro il termine di cui al periodo precedente il Ministro della salute, sentito il Consiglio dell'Ordine nazionale dei biologi, adotta altresì gli atti necessari all'articolazione territoriale dell'Ordine dei biologi e nomina i commissari straordinari per l'indizione delle elezioni secondo le modalità previste dal decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 13 settembre 1946, n. 233, ratificato dalla legge 17 aprile 1956, n. 561, in quanto applicabile. Il Consiglio dell'Ordine nazionale dei biologi in essere alla data di entrata in vigore della presente legge resta in carica fino alla fine del proprio mandato con le competenze ad esso attribuite dalla legislazione vigente; il rinnovo avviene con le modalità previste dalle disposizioni legislative vigenti al momento delle elezioni e dai relativi provvedimenti attuativi.

4. All'articolo 1 della legge 18 febbraio 1989, n. 56, è premesso il seguente:

«Art. 01 *(Categoria professionale degli psicologi)*. — 1. La professione di psicologo di cui alla presente legge è ricompresa tra le professioni sanitarie di cui al decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 13 settembre 1946, n. 233, ratificato dalla legge 17 aprile 1956, n. 561».

5. All'articolo 20 della legge 18 febbraio 1989, n. 56, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Le elezioni per il rinnovo dei consigli territoriali dell'Ordine si svolgono contemporaneamente nel terzo quadrimestre dell'anno di scadenza. La proclamazione degli eletti deve essere effettuata entro il 31 dicembre dello stesso anno»;

b) il comma 11 è sostituito dal seguente:

«11. Le votazioni durano da un minimo di due giorni ad un massimo di cinque giorni consecutivi, di cui uno festivo, e si svolgono anche in più sedi, con forma e modalità che ne garantiscano la piena accessibilità in ragione del numero degli iscritti, dell'ampiezza territoriale e delle caratteristiche geografiche. Qualora l'Ordine abbia un numero di iscritti superiore a 5.000 la durata delle votazioni non può essere inferiore a tre giorni. Il presidente è responsabile del procedimento elettorale. La votazione è valida in prima convocazione quando abbia votato almeno un quarto degli iscritti; in seconda convocazione qualunque sia il numero dei votanti purché non inferiore a un decimo degli iscritti»;

c) il comma 12 è abrogato.

6. Nella legge 18 febbraio 1989, n. 56, ogni riferimento al Ministro di grazia e giustizia e al Ministero di grazia e giustizia si intende fatto, rispettivamente, al Ministro della salute e al Ministero della salute. Il Ministro della salute, entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, adotta gli atti funzionali all'esercizio delle funzioni di cui ai commi 4 e 5 e al presente comma, sentito il Consiglio nazionale degli psicologi».

— Il decreto del Ministro della salute 23 marzo 2018 reca: «Ordinamento della professione di psicologo».

— Si riporta il testo dell'articolo 31-*bis* del decreto-legge 28 ottobre 2020, n. 137 recante: «Ulteriori misure urgenti in materia di tutela della salute, sostegno ai lavoratori e alle imprese, giustizia e sicurezza, connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19», convertito, con modificazioni, dalla legge 18 dicembre 2020, n. 178:

«Art. 31-*bis (Misure urgenti in tema di prove orali del concorso notarile e dell'esame di abilitazione all'esercizio della professione forense nonché in materia di elezioni degli organi territoriali e nazionali degli ordini professionali)*. — 1. All'articolo 254, comma 3, del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, le parole: «programmati sino al 30 settembre 2020» sono soppresse.

2. Il rinnovo degli organi collegiali degli ordini e dei collegi professionali, nazionali e territoriali, può avvenire, in tutto o in parte, secondo modalità telematiche, nel rispetto dei princìpi di segretezza e libertà nella partecipazione al voto.

3. Il consiglio nazionale dell'ordine o del collegio stabilisce, con proprio regolamento da adottare, secondo le norme previste dai rispettivi ordinamenti, entro sessanta giorni a far data dal 9 novembre 2020, le modalità di espressione del voto a distanza e le procedure di insediamento degli organi.

4. Nel caso di cui al comma 2 e per il medesimo fine, il consiglio nazionale dell'ordine o del collegio dispone con proprio provvedimento il differimento della data delle elezioni degli organi territoriali e nazionali che si svolgono in forma assembleare, ove in corso di svolgimento alla data del 9 novembre 2020, per un periodo non superiore a novanta giorni dalla medesima data.

5. Fino alla data di insediamento dei nuovi organi eletti ai sensi del presente articolo e in deroga ai termini di cui all'articolo 3 della legge 15 luglio 1994, n. 444, sono fatti salvi gli atti emanati dagli ordini e collegi territoriali e nazionali scaduti».

— Si riporta il testo dell'articolo 8-*ter* del decreto-legge 22 giugno 2023, n. 75, recante: «Disposizioni urgenti in materia di organizzazione delle pubbliche amministrazioni, di agricoltura, di sport, di lavoro e per l'organizzazione del Giubileo della Chiesa cattolica per l'anno 2025», convertito, con modificazioni, dalla legge 10 agosto 2023, n. 112:

«Art. 8-*ter (Disposizioni in materia di procedure elettorali e di composizione del consiglio nazionale, dei consigli territoriali e dei relativi organi disciplinari dell'Ordine degli psicologi)*. — 1. Entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, il Ministro della salute, sentito il Consiglio nazionale dell'Ordine degli psicologi, con regolamento, disciplina:

a) il procedimento elettorale per il rinnovo degli organi dell'Ordine degli psicologi, garantendo la rappresentanza negli organi collegiali territoriali e nazionali dell'Ordine anche degli iscritti alla sezione B dell'albo professionale del medesimo Ordine;

b) le modalità per l'integrazione degli organi disciplinari, anche istruttori, di cui all'articolo 1, comma 3, lettera *i)*, del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 13 settembre 1946, n. 233, con i componenti iscritti alla sezione B dell'albo professionale dell'Ordine degli psicologi, nel caso di procedimenti che coinvolgano gli iscritti alla medesima sezione B del citato albo professionale, ai sensi dell'articolo 4, commi 1 e 2, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328.

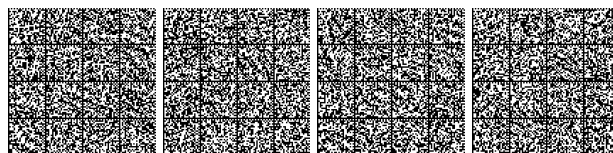
2. Dalla data di entrata in vigore del regolamento di cui al decreto del Ministro della salute previsto dal comma 1, il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 25 ottobre 2005, n. 221, è abrogato.

3. Le elezioni per il rinnovo degli organi dell'Ordine degli psicologi successive alla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto si svolgono con l'osservanza delle disposizioni contenute nel regolamento di cui al decreto del Ministro della salute previsto dal comma 1, non oltre il 31 dicembre 2024.

4. Gli organi territoriali e nazionali, ordinari e straordinari, dell'Ordine degli psicologi in carica alla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto sono prorogati fino allo svolgimento delle elezioni cui al comma 3».

— Si riportano i commi 3 e 4 dell'articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400 recante: «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri»:

«3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più ministri, possono esse-

re adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei ministri prima della loro emanazione.

4. I regolamenti di cui al comma 1 ed i regolamenti ministeriali ed interministeriali, che devono recare la denominazione di "regolamento", sono adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale*».

Note all'art. 3:

— Si riportano gli articoli 20, 21, 22, 23, 24 e 25 della legge 18 febbraio 1989, n. 56:

«Art. 20 *(Elezione del consiglio regionale o provinciale dell'ordine)*. — 1. Le elezioni per il rinnovo dei consigli territoriali dell'Ordine si svolgono contemporaneamente nel terzo quadrimestre dell'anno di scadenza. La proclamazione degli eletti deve essere effettuata entro il 31 dicembre dello stesso anno.

2. Il consiglio dell'ordine uscente rimane in carica fino all'insediamento del nuovo consiglio.

3.

4.

5.

6.

7. L'elettore viene ammesso a votare previo accertamento della sua identità personale, mediante l'esibizione di un documento di identificazione ovvero mediante il riconoscimento da parte di un componente del seggio.

8. L'elettore ritira la scheda, la compila in segreto e la riconsegna chiusa al presidente del seggio, il quale la depone nell'urna.

9. Dell'avvenuta votazione è presa nota da parte di uno scrutatore, il quale appone la propria firma accanto al nome del votante nell'elenco degli elettori.

10.

11. Le votazioni durano da un minimo di due giorni ad un massimo di cinque giorni consecutivi, di cui uno festivo, e si svolgono anche in più sedi, con forma e modalità che ne garantiscano la piena accessibilità in ragione del numero degli iscritti, dell'ampiezza territoriale e delle caratteristiche geografiche. Qualora l'Ordine abbia un numero di iscritti superiore a 5.000 la durata delle votazioni non può essere inferiore a tre giorni. Il presidente è responsabile del procedimento elettorale. La votazione è valida in prima convocazione quando abbia votato almeno un quarto degli iscritti; in seconda convocazione qualunque sia il numero dei votanti purché non inferiore a un decimo degli iscritti

12. [In caso contrario, sigillate le schede in busta, il presidente rinvia alla seconda convocazione. In tal caso la votazione è valida qualora abbia votato almeno un sesto degli aventi diritto]

13. Il seggio, a cura del presidente del consiglio dell'ordine, è costituito in un locale idoneo ad assicurare la segretezza del voto e la visibilità dell'urna durante le operazioni elettorali».

«Art. 21 *(Composizione del seggio elettorale)*. — 1.

2. Il segretario del consiglio regionale o provinciale dell'ordine esercita le funzioni di segretario del seggio; in caso di impedimento è sostituito da un consigliere scelto dal presidente dello stesso consiglio dell'ordine.

3. Durante la votazione è sufficiente la presenza di tre componenti dell'ufficio elettorale».

«Art. 22 *(Votazione)*. — 1. Le schede per la prima e la seconda convocazione sono predisposte in un unico modello, predeterminato dal Consiglio nazionale con il timbro del consiglio dell'ordine regionale o provinciale degli psicologi. Esse, con l'indicazione della convocazione cui si riferiscono, immediatamente prima dell'inizio della votazione, sono firmate all'esterno da uno degli scrutatori, in un numero corrispondente a quello degli aventi diritto al voto.

2.

3. Risultano eletti coloro che hanno riportato il maggior numero di voti.

4. I componenti eletti che sono venuti a mancare per qualsiasi causa sono sostituiti dai candidati, compresi nella graduatoria, che per minor numero di voti ricevuti seguono immediatamente nell'ordine. Qualora venga a mancare la metà dei consiglieri si procede a nuove elezioni».

«Art. 23 *(Comunicazioni dell'esito delle elezioni)*. — 1. Il presidente del seggio comunica alla presidenza del consiglio dell'ordine regionale o provinciale i nominativi di tutti coloro che hanno riportato voti e provvede alla pubblicazione della graduatoria e dei nomi degli eletti mediante affissione nella sede del consiglio dell'ordine.

2. I risultati delle elezioni sono, inoltre, comunicati al Consiglio nazionale dell'ordine, al Ministro di grazia e giustizia, nonché al procuratore della Repubblica del tribunale in cui ha sede il consiglio regionale o provinciale dell'ordine».

«Art. 24 *(Adunanza del consiglio regionale o provinciale dell'ordine – Cariche)*. — 1. Il presidente del consiglio dell'ordine uscente o il commissario, entro venti giorni dalla proclamazione, ne dà comunicazione ai componenti eletti del consiglio regionale o provinciale dell'ordine e li convoca per l'insediamento. Nella riunione, presieduta dal consigliere più anziano per età, si procede all'elezione del presidente, del vice presidente, di un segretario e di un tesoriere.

2. Di tale elezione si dà comunicazione al Consiglio nazionale dell'ordine ed al Ministro di grazia e giustizia ai fini degli adempimenti di cui all'articolo 25.

3. Per la validità delle adunanze del consiglio dell'ordine occorre la presenza della maggioranza dei componenti. Se il presidente e il vice presidente sono assenti o impediti, ne fa le veci il membro più anziano per età.

4. Le deliberazioni vengono prese a maggioranza assoluta di voti ed il presidente vota per ultimo.

5. In caso di parità di voti prevale, in materia disciplinare, l'opinione più favorevole all'iscritto sottoposto a procedimento disciplinare e, negli altri casi, il voto del presidente».

«Art. 25 *(Rinnovo delle elezioni nel consiglio regionale o provinciale dell'ordine)*. — 1. Il tribunale o la corte d'appello competenti per territorio, ove accolgano un ricorso che investe l'elezione di tutto un consiglio regionale o provinciale dell'ordine, provvedono a darne immediata comunicazione al consiglio stesso, al Consiglio nazionale dell'ordine ed al Ministro di grazia e giustizia, il quale nomina un commissario straordinario ai sensi dell'articolo 16».

— Per l'articolo 31-*bis* del decreto-legge 28 ottobre 2020, n.137 convertito, con modificazioni, dalla legge 18 dicembre 2020, n. 178 si veda nelle note alle premesse.

Note all'art. 8:

— Si riportano gli articoli 17, 18 e 19 della citata legge 18 febbraio 1989, n. 56:

«Art. 17 *(Ricorsi avverso le deliberazioni del consiglio regionale o provinciale dell'ordine ed in materia elettorale)*. — 1. Le deliberazioni del consiglio dell'ordine nonché i risultati elettorali possono essere impugnati, con ricorso al tribunale competente per territorio, dagli interessati o dal procuratore della Repubblica presso il tribunale stesso».

«Art. 18 *(Termini per la presentazione dei ricorsi)*. — 1. I ricorsi di cui all'articolo 17 sono proposti entro il termine perentorio di trenta giorni dalla notificazione del provvedimento impugnato o dalla proclamazione degli eletti.

2. I ricorsi in materia elettorale non hanno effetto sospensivo».

«Art. 19 *(Decisioni sui ricorsi)*. — 1. Sui ricorsi avverso le deliberazioni del consiglio dell'ordine, di cui all'articolo 17, il tribunale competente per territorio provvede in camera di consiglio sentiti il pubblico ministero e l'interessato.

2. Contro la sentenza del tribunale gli interessati possono ricorrere alla corte d'appello, con l'osservanza delle medesime forme previste per il procedimento davanti al tribunale».

Note all'art. 10:

— Per l'articolo 31-*bis* del decreto-legge 28 ottobre 2020, n. 137 convertito, con modificazioni, dalla legge 18 dicembre 2020, n. 178 si veda nelle note alle premesse.

Note all'art. 11:

— Si riporta l'articolo 28 della citata legge 18 febbraio 1989, n. 56:

«Art. 28 *(Consiglio nazionale dell'ordine)*. — 1. Il Consiglio nazionale dell'ordine è composto dai presidenti dei consigli regionali, provinciali, limitatamente alle province di Trento e di Bolzano, e di quelli di cui al precedente articolo 6.

2. È convocato per la prima volta dal Ministro di grazia e giustizia.

3.

4. Il presidente ha la rappresentanza dell'ordine ed esercita le attribuzioni conferitegli dalla presente legge o da altre norme, ovvero dal Consiglio.

5. In caso di impedimento è sostituito dal vice presidente.

6. Il Consiglio nazionale dell'ordine esercita le seguenti attribuzioni:

a) emana il regolamento interno, destinato al funzionamento dell'ordine;

b) provvede alla ordinaria e straordinaria amministrazione dell'ordine, cura il patrimonio mobiliare e immobiliare dell'ordine e provvede alla compilazione annuale dei bilanci preventivi e dei conti consuntivi;

c) predispone ed aggiorna il codice deontologico, vincolante per tutti gli iscritti, e lo sottopone all'approvazione per *referendum* agli stessi;

d) cura l'osservanza delle leggi e delle disposizioni concernenti la professione relativamente alle questioni di rilevanza nazionale;

e) designa, a richiesta, i rappresentanti dell'ordine negli enti e nelle commissioni a livello nazionale, ove sono richiesti;

f) esprime pareri, su richiesta degli enti pubblici ovvero di propria iniziativa, anche sulla qualificazione di istituzioni non pubbliche per la formazione professionale;

g) propone le tabelle delle tariffe professionali degli onorari minime e massime e delle indennità ed i criteri per il rimborso delle spese, da approvarsi con decreto del Ministro di grazia e giustizia di concerto con il Ministro della sanità;

h) determina i contributi annuali da corrispondere dagli iscritti nell'albo, nonché le tasse per il rilascio dei certificati e dei pareri sulla liquidazione degli onorari. I contributi e le tasse debbono essere contenuti nei limiti necessari per coprire le spese per una regolare gestione dell'ordine».

24G00189

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 4 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Colatura di alici di Cetara».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) n. 2019/787 e (UE) n. 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) n. 2024/1143, rubricato «*Modifiche di un disciplinare*» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (UE) n. 2020/1529 della Commissione, del 14 ottobre 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie L 349 del 21 ottobre 2020, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara»;

Vista l'istanza presentata dal gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Campania, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – Serie generale n. 226 del 26 settembre 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 226 del 26 settembre 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 4 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «COLATURA DI ALICI DI CETARA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Colatura di Alici di Cetara» è riservata al prodotto che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La «Colatura di Alici di Cetara» è un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus L.*) sotto sale.

La «Colatura di Alici di Cetara» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: limpido e brillante;

colore: ambrato, tendente al bruno-mogano;

odore: persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale, delle alici fresche, del salmastro;

sapore: umami, forte e con sapidità elevata dovuta all'utilizzo di alici e sale come materie prime.

La «Colatura di Alici di Cetara» risulta essere un estratto altamente proteico composto da aminoacidi liberi, immediatamente assimilabili dall'organismo. La presenza di grassi deriva dal processo di disgregazione cellulare che avviene nel corso della maturazione delle alici, a

stretto contatto con il sale marino, all'interno dei terzigni e delle botti di legno. In tabella sono riportati i valori di riferimento della «Colatura di Alici di Cetara» al termine del processo di salagione-maturazione:

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
SALE	≥ 20 grammi per 100 grammi di prodotto
PROTEINE	≥ 8 grammi per 100 grammi di prodotto
GRASSI	da 0 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7

Art. 3.

Zona di produzione

Il prodotto è ottenuto da alici pescate durante tutto l'anno. In particolare l'area di pesca indicata ricade nella zona antistante la Provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 200 m) con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Le alici devono essere lavorate e trasformate esclusivamente nel territorio dei comuni della Provincia di Salerno.

Art. 4.

Prova dell'origine

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori e affinatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

a) *Metodo di cattura*

Le alici per la produzione della «Colatura di Alici di Cetara», riferite esclusivamente ad individui della specie *Engraulis encrasicolus L.*, devono essere pescate con il cianciolo o pesca a circuizione, tradizionale modalità di cattura delle alici nel territorio di riferimento oppure con altro sistema di pesca autorizzato. Lo sbarco delle alici deve avvenire esclusivamente nei porti della Provincia di Salerno. Il periodo che va dal momento della cattura delle alici fino alla consegna finale nei laboratori di trasformazione deve essere non superiore a dodici ore.

b) *Metodo di trasformazione*

La lavorazione delle alici destinate alla produzione della «Colatura di Alici di Cetara» è costituita dalle seguenti fasi:

1. Preparazione

Le alici pescate vengono decapitate ed eviscerate manualmente, cioè «scapezzate» a mano. È ammessa la 'incruscatura' che consiste nel lasciare per massimo ventiquattro ore le alici già decapitate ed eviscerate in salamoia (minimo rapporto sale/acqua 1:5) per favorire la prima disidratazione della materia prima.

2. Salagione

Le alici sono sistemate a mano, a strati alterni con sale marino, in contenitori di legno detti terzigni (un terzo di botte) da 20 kg o botti in legno di dimensioni superiori, fino a un massimo di 200 kg di contenuto. Il rapporto in peso alici/sale è minimo di 2:1. I terzigni o le botti, precedentemente marchiati a fuoco con la dicitura «Cetara» al completamento manuale degli strati, sono coperti con un disco di legno, detto tompagno, sul quale si collocano dei pesi, per consentire la maturazione.

Le fasi di preparazione e salagione delle alici devono avvenire al massimo entro otto ore dalla consegna al laboratorio di trasformazione.

3. Maturazione

La durata del periodo di maturazione è di nove mesi, in questa fase i terzigni o le botti devono essere tenuti in ambienti freschi e areati.

c) *Affinamento*

Trascorsi nove mesi previsti per la maturazione delle alici nei terzigni o nelle botti, può aver luogo l'affinamento. L'affinamento può essere condotto nei laboratori di trasformazione o presso le attività ristorative con sede nel Comune di Cetara. Infatti, in linea con una consolidata tradizione che ha visto e vede tuttora l'utilizzo della colatura nell'ambito della gastronomia locale, le attività ristorative, aventi sede nel Comune di Cetara, possono, acquistando i terzigni dai produttori iscritti al sistema di certificazione, affinare il prodotto e utilizzare, per la ristorazione, la «Colatura di Alici di Cetara», ottenuta attraverso la fase di spillatura citata al punto d.1). Il prodotto ottenuto può essere utilizzato esclusivamente nella propria attività ristorativa.

d) *Spillatura*

Al termine del processo di maturazione delle alici o di affinamento, se praticato, il liquido presente nei terzigni o nelle botti, ove le alici sono rimaste in maturazione/affinamento, viene fatto fuoriuscire:

1) nei terzigni, attraverso un apposito foro praticato nel fondo dello stesso con attrezzo detto 'vriale' e raccolto in un contenitore;

2) nelle botti, attraverso la procedura di cui al punto precedente oppure mediante lo svuotamento manuale delle stesse e il trasferimento del contenuto per il filtraggio in appositi teli, detti «cappucci», da cui il liquido «cola» nei contenitori.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La «Colatura di Alici di Cetara» per le sue caratteristiche di odore e sapore è utilizzata come condimento ed insaporitore naturale di pasta e di altre pietanze semplici o più complesse.

L'odore, persistente ed intenso è quello delle alici sotto sale e del profumo di salsedine. Il sapore è forte e con elevata sapidità.

Le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di Alici di Cetara» sono dovute alle particolari condizioni della zona di pesca antistante la Provincia di Salerno e all'abilità nelle attività di lavorazione delle alici e di preparazione dei tradizionali contenitori nei quali avviene la fase di maturazione.

Molto singolari si presentano le caratteristiche fisiche dell'area di produzione che nella parte a Nord si chiude con la catena dei Monti Lattari, spina dorsale delle Costiera Amalfitana e Sorrentina, con escursioni altimetriche notevoli (dal livello del mare a oltre 1400 metri), e nella parte Sud si completa con la costiera Cilentana aventi analoghe caratteristiche. Inoltre, la forte variabilità dell'areale marino concorre a determinare condizioni ambientali specifiche in cui si sviluppano le specie ittiche oggetto di pesca: vi sono tratti di mare con profondità molto elevata già a poche miglia dalla costa con la conseguenza che nella zona la pesca delle alici si svolge fino ad una distanza massima di 12 miglia, a profondità medie di circa 200 mt.

In questo tratto di mare si rilevano livelli di salinità elevata di circa il 38 per mille, con minore sviluppo della componente vegetale fitoplantonica, a cui si ricollega la minore e più lenta crescita delle alici che pertanto si presentano con basso livello di grasso, elemento che rende più gradevole le alici sotto sale e la colatura che scaturisce dal processo di salagione prolungato. Il basso tenore lipidico riduce il rischio che si producano reazioni chimiche che provocano il fenomeno dell'irrancidimento durante il periodo di maturazione delle alici sotto sale.

L'attività della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose località costiere della Provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilità nell'attività della lavorazione e salagione delle stesse, che si è prima sviluppata presso le famiglie dei pescatori, poi nella creazione di piccoli laboratori e a seguire in aziende industriali di medie dimensioni. La produzione della «Colatura di Alici di Cetara», anche quando prodotto in aziende di medie dimensioni continua a mantenere i caratteri di una forte artigianalità legata all'abilità degli operatori locali.

Tra le principali abilità, si riscontra la capacità delle maestranze, soprattutto donne, dell'area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l'attività di decapitazione ed eviscerazione delle alici, eseguita esclusivamente a mano, per ottenere la completa rimozione della testa e delle interiora, la cui assenza incide in senso positivo sulla qualità e le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di alici di Cetara», evitando l'insorgenza di possibili note di amaro.

Queste attività vengono eseguite subito dopo la cattura in modo tale da evitare lunghe ore di conservazioni in frigo o di congelamento, che determinerebbero un decadimento qualitativo della materia prima.

Inoltre, è rilevante anche l'abilità degli operatori nel preparare i contenitori per la salagione delle alici. La preparazione avviene manualmente sistemando a strati le alici e il sale marino. Una volta completati gli strati il contenitore viene coperto con un disco sul quale poi vengono collocati dei pesi.

Il corretto riempimento del contenitore, l'ordinata e ravvicinata sistemazione delle alici nei singoli strati, completamente coperti dal sale, risultano necessari per evitare il rischio di alterazione con processi ossidativi indesiderati, causati dalla presenza di sacche di ossigeno, tutte condizioni che rivestono un ruolo importante poiché è all'interno del contenitore che la «Colatura di Alici di Cetara» origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione delle alici sotto sale le sue caratteristiche organolettiche di odore e sapore.

Per secoli la Colatura di alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione esclusivamente nel territorio della costa amalfitana e, soprattutto, a Cetara, luogo in cui, secondo una consolidata tradizione, costituiva l'elemento base delle celebrazioni vigiliari delle feste natalizie.

Secondo un'antica tradizione ogni famiglia si procura la «Colatura di Alici di Cetara» per condire gli spaghetti o le linguine, immancabili nelle cene vigiliari. Una tradizione vera, molto sentita, che ogni anno ricorda ai cetaresi la propria storia di popolo marinaro.

La diffusione e la conoscenza della «Colatura di Alici di Cetara» sono state favorite, in primo luogo dalla ristorazione cetarese che ha iniziato a proporre, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, il peculiare condimento nella versione più classica, quale ingrediente fondamentale degli spaghetti alla colatura di alici e nella sua veste di insaporitore naturale di altre pietanze semplici o più complesse. L'attenzione dei mezzi di comunicazione e la notorietà ottenuta con interventi in numerose trasmissioni televisive ha contribuito a favorirne la conoscenza.

La commercializzazione del prodotto, prima sul mercato locale e poi su più larga scala, risulta avviata dalla seconda metà degli anni Ottanta del secolo ventesimo. La colatura di alici è dunque nell'attualità un elemento molto apprezzato in gastronomia in tutta Italia e in molti casi ha varcato i confini nazionali quale ingrediente peculiare della cucina locale della costa d'Amalfi e di Cetara in particolare. A titolo di esempio si citano alcuni articoli di quotidiani italiani ed esteri: *Il Mattino,* 16 Luglio 2000, *Colatura, Cetara conquista Brest,* di Erminia Pellecchia; *The Sydney Morning Herald,* September 27, 2003, *A taste of celebration,* Rob Dunlop; *Le Monde (supplement),* n. 18875 du 30 septembre 2005, *Produits cachés saveurs érudites.*

Art. 7.

Controlli

L'autorità di controllo preposta alla verifica del presente disciplinare di produzione è individuata nella Agroqualità S.p.a. - Viale Cesare Pavese 305 - 00144 Roma, tel. 06.54228575 fax 06.54228692 posta elettronica: agroqualita@legalmail.it agroqualita@agroqualita.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La commercializzazione della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. deve avvenire nei confronti dei consumatori finali, in appositi contenitori di vetro chiaro trasparente di capacità variabile da un minimo 50 ml ad un massimo di 1000 ml. L'etichetta da apporre sui contenitori in vetro deve riportare, con caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse, la dicitura «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P.

Nella medesima etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:

a) il logotipo della denominazione descritta all'art. 9;

b) il simbolo dell'Unione europea;

c) le caratteristiche del contenitore: terzigno o botte.

Qualora venga praticato l'affinamento, è consentito in etichetta la dicitura «invecchiata», seguita dal numero di mesi/anni di affinamento.

Art. 9.

Logotipo

Il logotipo della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. racchiude quattro elementi tutti stilizzati: un terzigno all'interno della quale si evidenzia la torre di Cetara, poi in primo piano un'alice ed infine la goccia di colatura.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO
«COLATURA DI ALICI DI CETARA»

N. UE: PDO-IT-02440
DOP (X) IGP ( )

1. DENOMINAZIONE

«Colatura di alici di Cetara»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Colatura di Alici di Cetara» è un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus L.)* sotto sale e, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: limpidezza: limpido e brillante; colore: ambrato, tendente al bruno-mogano; odore: persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale, delle alici fresche, del salmastro; sapore: umami, forte e con sapidità elevata dovuta all'utilizzo di alici e sale come materie prime;

La «Colatura di Alici di Cetara» risulta essere un estratto altamente proteico composto da aminoacidi liberi, immediatamente assimilabili dall'organismo. La presenza di grassi deriva dal processo di disgrega-

zione cellulare che avviene nel corso della maturazione delle alici, a stretto contatto con il sale marino, all'interno dei terzigni e delle botti di legno. In tabella sono riportati i valori di riferimento della «Colatura di Alici di Cetara» al termine del processo di salagione-maturazione.

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
SALE	≥ 20 grammi per 100 grammi di prodotto
PROTEINE	≥ 8 grammi per 100 grammi di prodotto
GRASSI	da 0 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7

3.3. Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Alici (*Engraulis encrasicolus*) pescate nell'areale marino antistante la Provincia di Salerno; sale medio o grosso di origine marina.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La fase di cattura delle alici avviene nell'areale marino antistante la Provincia di Salerno, con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Le fasi di trasformazione, di maturazione, affinamento e spillatura della DOP «Colatura di Alici di Cetara» avvengono nei laboratori di trasformazione nella zona specifica delimitata al successivo punto 4. Le operazioni di affinamento e spillatura possono essere condotte anche presso le sole attività ristorative con sede nel Comune di Cetara.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La commercializzazione della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. deve avvenire, in appositi contenitori di vetro chiaro trasparente di capacità variabile da un minimo 50 ml ad un massimo di 1.000 ml.

3.6. Norme specifiche relative all'etichettatura

L'etichetta da apporre sui contenitori in vetro deve riportare, con caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse, la dicitura «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. Nella medesima etichetta, devono essere riportate le seguenti indicazioni: *a)* il logotipo della denominazione; *b)* il simbolo dell'Unione europea; *c)* le caratteristiche del contenitore: terzigno o botte.

Qualora venga praticato l'affinamento, è consentito in etichetta la dicitura «invecchiata», seguita dal numero di mesi/anni di affinamento.

Il logotipo della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. racchiude quattro elementi tutti stilizzati: un terzigno all'interno del quale si evidenzia la torre di Cetara, poi in primo piano un'alice ed infine la goccia di colatura.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

L'area di pesca ricade nella zona di mare antistante la Provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 200 m) con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Tutte le fasi di lavorazione, trasformazione, affinamento e spillatura devono avvenire esclusivamente nel territorio dei comuni della Provincia di Salerno.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La «Colatura di Alici di Cetara» per le sue caratteristiche di odore e sapore è utilizzata come condimento ed insaporitore naturale di pasta e di altre pietanze semplici o più complesse.

L'odore, persistente ed intenso è quello delle alici sotto sale e del profumo di salsedine. Il sapore è forte e con elevata sapidità.

Le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di Alici di Cetara» sono dovute alle particolari condizioni della zona di pesca antistante la Provincia di Salerno e all'abilità nelle attività di lavorazione delle alici e di preparazione dei tradizionali contenitori nei quali avviene la fase di maturazione.

Molto singolari si presentano le caratteristiche fisiche dell'area di produzione che nella parte a Nord si chiude con la catena dei Monti Lattari, spina dorsale delle Costiera Amalfitana e Sorrentina, con escursioni altimetriche notevoli (dal livello del mare a oltre 1.400 metri), e nella parte Sud si completa con la costiera Cilentana aventi analoghe caratteristiche. Inoltre, la forte variabilità dell'areale marino concorre a determinare condizioni ambientali specifiche in cui si sviluppano le specie ittiche oggetto di pesca: vi sono tratti di mare con profondità molto elevata già a poche miglia dalla costa con la conseguenza che nella zona la pesca delle alici si svolge fino ad una distanza massima di 12 miglia, a profondità medie di circa 200 mt. In questo tratto di mare si rilevano livelli di salinità elevata di circa il 38 per mille, con minore sviluppo della componente vegetale fitoplantonica, a cui si ricollega la minore e più lenta crescita delle alici che pertanto si presentano con basso livello di grasso, elemento che rende più gradevole le alici sotto sale e la colatura che scaturisce dal processo di salagione prolungato. Il basso tenore lipidico riduce il rischio che si producano reazioni chimiche che provocano il fenomeno dell'irrancidimento durante il periodo di maturazione delle alici sotto sale.

L'attività della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose località costiere della Provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilità nell'attività della lavorazione e salagione delle stesse, che si è prima sviluppata presso le famiglie dei pescatori, poi nella creazione di piccoli laboratori e a seguire in aziende industriali di medie dimensioni. La produzione della «Colatura di Alici di Cetara», anche quando realizzata in aziende di medie dimensioni, continua a mantenere i caratteri di una forte artigianalità legata all'abilità degli operatori locali.

Tra le principali abilità, si riscontra la capacità delle maestranze, soprattutto donne, dell'area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l'attività di decapitazione ed eviscerazione delle alici, eseguita esclusivamente a mano, per ottenere la completa rimozione della testa e delle interiora, la cui assenza incide in senso positivo sulla qualità e le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di alici di Cetara», evitando l'insorgenza di possibili note di amaro.

Queste attività vengono eseguite subito dopo la cattura in modo tale da evitare lunghe ore di conservazioni in frigo o di congelamento, che determinerebbero un decadimento qualitativo della materia prima.

Inoltre, è rilevante anche l'abilità degli operatori nel preparare i tradizionali contenitori in legno per la salagione delle alici. La preparazione avviene esclusivamente in modo manuale, sistemando a strati alterni le alici e il sale marino. Una volta completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco sul quale poi vengono collocati dei pesi per assicurare la pressione.

Il corretto riempimento del contenitore, l'ordinata e ravvicinata sistemazione delle alici nei singoli strati, completamente coperti dal sale, risultano necessari per evitare il rischio di alterazione con processi ossidativi indesiderati, causati dalla presenza di sacche di ossigeno, tutte condizioni che rivestono un ruolo importante poiché è all'interno del contenitore che la «Colatura di Alici di Cetara» origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione delle alici sotto sale le sue caratteristiche organolettiche di odore e sapore.

Per secoli la Colatura di alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione, esclusivamente nel territorio della costa amalfitana e, soprattutto, a Cetara, luogo in cui, secondo una consolidata tradizione, costituisce l'elemento base delle celebrazioni vigiliari delle feste natalizie, per condire gli spaghetti o le linguine.

L'attenzione dei mezzi di comunicazione ha contribuito a favorirne la conoscenza.

La commercializzazione del prodotto, prima sul mercato locale e poi su più larga scala, risulta avviata dalla seconda metà degli anni Ottanta del secolo ventesimo.

La Colatura di alici di Cetara è un elemento molto apprezzato nella gastronomia in tutta Italia e, in molti casi, ha varcato i confini nazionali quale ingrediente peculiare della cucina locale della costa d'Amalfi e di Cetara in particolare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Colatura di alici di Cetara» nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 226 del 26 settembre 2024.

24A06200

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio 1971, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 223 del 4 settembre 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 marzo 2015, pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle poli-

tiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, Viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Reggiano»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Reggiano nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Reggiano dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Reggiano» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approva-

zione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Reggiano», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 30 marzo 2015 pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Reggiano», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condizione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «REGGIANO»

Art. 1.

Denominazione e tipologie

La denominazione di origine controllata «Reggiano» è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Reggiano» Lambrusco (anche frizzante e spumante VSQ);

«Reggiano» Lambrusco novello (anche frizzante);

«Reggiano» Lambrusco Salamino (anche frizzante);

«Reggiano» Fogarina (anche frizzante e spumante VSQ);

«Reggiano» Fogarina novello (anche frizzante);

«Reggiano» Fogarina passito (categoria vino);

«Reggiano» Rosso (anche frizzante);

«Reggiano» Rosso novello (anche frizzante);

«Reggiano» Bianco spumante VSQ.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Reggiano», seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Reggiano» Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ e novello):

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

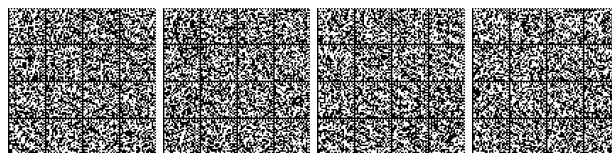
«Reggiano» Lambrusco Salamino (anche nella tipologia frizzante):

Lambrusco Salamino in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile.

«Reggiano» Fogarina (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ, novello e passito):

Fogarina in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Fortana, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Barghi, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, Malbo gentile.

«Reggiano» Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello):

Ancellotta dal 30% al 60%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara, Malbo gentile, Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Marzemino, Lambrusco Oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, Lambrusco Montericco, Fogarina.

«Reggiano» Bianco spumante:

Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100%. Le uve a bacca rossa devono essere vinificate in bianco.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Rosso devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande, Albinea, Quattro Castella e Scandiano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» Fogarina devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Boretto, Gualtieri e Guastalla.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Reggiano» devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Negli impianti che verranno realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata. Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

Ferme restando le caratteristiche delle uve, la resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

«Reggiano» Lambrusco anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 18 t per ha;

«Reggiano» Lambrusco Salamino, anche frizzante: 18 t per ha;

«Reggiano» Fogarina anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 18 t per ha;

«Reggiano» Rosso, anche frizzante, novello e novello frizzante: 18 t per ha;

«Reggiano» Bianco spumante VSQ: 18 t per ha.

Nei vigneti in coltura promiscua, le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata a detti limiti, purché la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite stabilito del 20% in più l'intera produzione non potrà rivendicare la denominazione di origine controllata.

Per la tipologia «Reggiano» Fogarina passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 10 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione dei vini «Reggiano» Fogarina in possesso dei requisiti prescritti per le diverse tipologie. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro può essere destinato alla produzione di tali tipologie «Reggiano» Fogarina fino al massimo consentito, nel rispetto dei precedenti commi 4 e 6.

Fatta eccezione per la tipologia Fogarina passito, la resa massima di vino per la produzione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini.

Qualora la resa uva - vino superi detto limite, ma non il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata di tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

«Reggiano» Lambrusco, anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 9,50% vol;

«Reggiano» Lambrusco Salamino, anche frizzante: 9,50% vol;

«Reggiano» Fogarina anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 9,50% vol;

«Reggiano» Rosso, anche frizzante, novello e novello frizzante: 9,50% vol;

«Reggiano» Bianco spumante 9,50% vol.

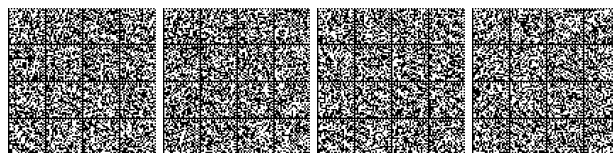
Le uve destinate alla produzione del vino «Reggiano» Fogarina passito devono assicurare un titolo alcolometrico naturale di almeno 9,5% vol. La loro vinificazione può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale comunque operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Conformemente alla normativa unionale e nazionale vigente, le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, di spumantizzazione e di appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Provincia di Reggio Emilia per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle Province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno dieci anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare, elaborare e imbottigliare Reggiano DOC nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agri-

coltura, della sovranità alimentare e delle foreste, conformemente alle vigenti normative unionali e nazionali, ivi comprese le autorizzazioni in deroga rilasciate per la precedente denominazione «Lambrusco Reggiano DOC».

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione di vini a DOC «Reggiano» prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC «Reggiano», o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC «Reggiano» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC «Reggiano».

La presa di spuma per la produzione dei vini frizzanti, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi mediante fermentazione in autoclave o in bottiglia utilizzando mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve idonee alla produzione dei vini a DOC «Reggiano» o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

La denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco, «Reggiano» Fogarina e «Reggiano» Bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le tipologie «novello» devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve destinate alla produzione dei vini passiti, nonché la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata «Reggiano», limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco e Lambrusco Salamino, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25;

vino sfuso all'ingrosso: 20;

vino frizzante, vino spumante e mosto parzialmente fermentato confezionati, nonché vini sfusi per il consumo diretto commercializzati in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alle varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Reggiano» Lambrusco:

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco novello:

colore: rosso;

odore: floreale, intenso, fruttato;

sapore: sapido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco novello frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: sapido, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Salamino:

colore: rosato o rosso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Fogarina:

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;
odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;
sapore: da secco a dolce, fresco di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Fogarina frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: da rosato a rosso anche molto intenso;
odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;
sapore: da secco a dolce, sapido, di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Fogarina spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: da rosato a rosso anche molto intenso;
odore: caratteristico, fruttato e floreale;
sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Reggiano» Fogarina novello:

colore: da rosato a rosso anche intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: morbido, sapido, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Fogarina novello frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: da rosato a rosso anche intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: morbido, sapido, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Fogarina passito:

colore: da rosato a rosso anche intenso, a volte con riflessi aranciati;
odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa e floreale, talvolta leggermente speziato;
sapore: dolce, pieno, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Reggiano» Rosso:

colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Rosso novello:

colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Rosso novello frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Bianco spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, da brut nature a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Per le tipologie eventualmente affinate in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte per le tipologie Lambrusco frizzante, Lambrusco Salamino frizzante, Fogarina frizzante e Rosso frizzante, sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

I vini «Reggiano», nelle versioni vino frizzante, possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Reggiano» è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella designazione e presentazione dei vini «Reggiano» Fogarina è consentito il riferimento all'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri» descritta nell'allegato A del presente disciplinare.

Nella designazione e presentazione dei vini Reggiano Fogarina l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva deve seguire l'indicazione del vitigno Fogarina e qualora figuri nello stesso campo visivo della denominazione di origine «Reggiano» deve figurare dopo la denominazione di origine e la menzione tradizionale «denominazione di origine controllata».

Per i vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» nelle versioni «rosato» è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Reggiano», previsti dal presente disciplinare, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi capacità non superiore a litri 9 e munite di uno dei seguenti dispositivi di chiusura:

a) per i vini nella versione tranquilla:

tappo raso bocca in sughero o in altro materiale consentito;

tappo a vite a vestizione lunga per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa;

b) per i vini nella versione frizzante, comprese le tipologie appartenenti alla categoria «mosto parzialmente fermentato»:

tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 1,5 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona per le bottiglie:

i) aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

ii) per le produzioni con fermentazione naturale in bottiglia;

c) per i vini nella versione spumante:

chiusura e abbigliamento nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per le bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata «Reggiano» ricade nella parte centro occidentale della Regione Emilia-Romagna, nella Provincia di Reggio Emilia, e si estende su un ampio territorio di pianura ed un più limitato territorio collinare, che si interrompe con l'inizio della zona montana. Procedendo verso sud si sale di quota, incontrando diversi paesaggi:

un'aperta pianura tipica della Pianura padana, di origine alluvionale, formata da sedimenti naturali risalenti all'Olocene, a tessitura variabile, in prevalenza media e fine, con elevate frazioni di minerali alterabili e carbonati, provenienti dai fiumi e dai torrenti appenninici, tranne quelli riferibili all'ambiente di pianura a meandri del Po, in una ristretta fascia a nord, per lo più esclusa dalla zona delimitata;

una pianura di transizione ai rilievi collinari, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno;

i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nordsud, i cui suoli derivano in prevalenza da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico.

Le quote, limitatamente al vigneto, sono generalmente comprese tra i 20 ed i 450 m s.l.m., ma non mancano vigneti anche a maggiore altitudine.

Il clima è di tipo subcontinentale, più accentuato nell'area di pianura, con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere, maggiori in pianura, minori in collina. Il regime pluviometrico è di tipo sublitoraneo con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione e piovosità minime in estate, soprattutto nella prima decade di luglio. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, dai 650 mm della bassa pianura agli 850 mm della zona collinare, con un valore medio di 719 mm e di settantotto giorni piovosi.

La zona geografica per la tipologia Lambrusco corrisponde all'intero territorio della denominazione, mentre le zone relative alle altre tre tipologie: Rosso, Bianco spumante e Lambrusco Salamino, sono più ristrette, e interessano in prevalenza l'area di pianura, soprattutto la parte orientale, caratterizzata da suoli a buona fertilità fisica e chimica e clima più caldo d'estate e in primavera. Per la tipologia Fogarina la zona di produzione delle uve riguarda solo il territorio dei Comuni di Boretto Gualtieri e Guastalla e al suo interno è stata definita l'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri».

2) fattori umani rilevanti per il legame

Il vigneto reggiano risale all'epoca romana (mosaici del I secolo a.c. conservati presso i Musei Civici di Reggio Emilia). Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata giungono dai numerosi contratti d'enfiteusi del medioevo, IX-X sec. d.c., ribadite dagli Statuti del 1265. Il legame con vitigni autoctoni denominati «uve lambrusche» è sancito già nel 1303 dal Pier De Crescenzi.

La migliore conferma dell'importanza del vino nel reggiano resta in ogni caso l'enorme diffusione della vite sul territorio provinciale, testimoniata nel 1597 da Andrea Bacci, nel 1661 da Vincenzo Tanara e nel XIX secolo da Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, che evidenziano i tratti tipici del vino prodotto: brusco e frizzante, più o meno corposo.

Nel 1847 si producono in Provincia di Reggio Emilia un milione di quintali di uva (Bellocchi), che salgono a 1,7 milioni di quintali nel decennio 1908-1918, realizzati su di 107.000 Ha di vigna a coltura promiscua, con filari di viti maritate a tutori vivi, che si estende ininterrotta dalla dolce collina alle rive del fiume Po. La produzione principale è di mosti e vini rossi, in particolare lambruschi, prevalentemente frizzanti, in buona parte esportati in Veneto o all'estero, come indicano documenti ferroviari dei primi del '900.

In questo periodo che nascono le prime strutture cooperative per la lavorazione e la commercializzazione di mosti e vini, che si diffonderanno rapidamente su tutta l'area delimitata e si sviluppa l'enologia della zona. Del 1906 è la prima cantina sociale, sorta a San Martino in Rio.

La legge del 10 luglio 1930 riconosce il lambrusco tra i vini tipici italiani.

Nel corso del '800 nella bassa pianura reggiana, con particolare riferimento al Comune di Gualtieri, è notevolmente diffusa anche la coltivazione della varietà di uva Fogarina (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Nei decenni a cavallo tra l'800 e il '900 l'uva Fogarina vede il periodo di maggiore sviluppo, tanto che nel 1924 solo nel Comune di Gualtieri se ne producono circa 50 mila quintali (Dolcini et al., 1967) e la produzione totale di vino pare sia di 60 mila ettolitri. Successivamente, la coltivazione della Fogarina è stata via via abbandonata dopo gli anni '30 del Novecento, risultando non più remunerativa e così, lentamente, il vitigno è stato escluso dalle legislazioni locali e poi, successivamente, anche da quelle nazionali quando sono nate le denominazioni di origine.

Con l'evoluzione dell'enologia reggiana, cambia anche il paesaggio vitato: dagli anni '60 del XX sec., la superficie vitata a cultura promiscua si riduce sensibilmente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.

Il 18 dicembre 1962 nasce il «Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano», che successivamente avrà l'incarico di tutelare e promuovere i vini reggiani in Italia e nel mondo.

Nel 1972, con decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio, viene riconosciuta la denominazione d'origine controllata «Lambrusco Reggiano», che interessa un'ampia zona di pianura, soprattutto a nord-est di Reggio Emilia, e verso sud, compresa una prima zona di collina, e i seguenti vitigni: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri e Ancellotta. Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto devono essere quelle tradizionali, e comunque atte a conferire al vino derivato le specifiche caratteristiche, mentre è vietata ogni pratica di forzatura.

Il 26 novembe 1996, la denominazione d'origine cambia nome in «Reggiano», differenziando le tipologie ottenibili.

Nei primi anni 2000 le amministrazioni locali hanno commissionato una sperimentazione per verificare la presenza del vitigno Fogarina, impostare vigneti sperimentali e valutarne la produzione enologica, al fine del recupero e rilancio di questa varietà che era stata così importante nel secolo precedente.

In seguito a questa sperimentazione e valutati gli ottimi risultati ottenuti con le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, nel 2013 le tipologie di vino a nome di vitigno Fogarina sono state dapprima inserite nel disciplinare dei vini «Emilia o dell'Emilia IGT» e poi nel presente disciplinare, trovando così il loro giusto riconoscimento nella viticoltura reggiana.

Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana;

alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare;

ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, nonché per la produzione di vini fermi rossi e novelli della zona.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

La denominazione di origine «Reggiano» è riferita a diverse tipologie, che devono le loro caratteristiche analitiche ed organolettiche descritte all'art. 6 del disciplinare, alla base ampelografica, alle pratiche enologiche adottate e alle zone di produzione.

I vini Lambrusco, tradizionalmente dotati di bollicine (nelle versioni frizzante e spumante), importanti per l'equilibrio gustativo, sono ottenuti da tagli di vitigni lambrusco e da ambienti che ne esaltano l'acidità e la freschezza, da bersi giovani, con profumi fruttati e floreali tipici delle cultivar di base, rossi o rosati.

Il vino Lambrusco Salamino, rosso o rosato, tipicamente frizzante, di buona acidità, anche malica e notevole freschezza derivata dalla zona di produzione, ha profumi e sapori tipici della varietà prevalente. Il vino Fogarina, da rosato fino al rosso molto intenso, fermo, anche nella tipologia «passito», frizzante e spumante, presenta un'eccellente struttura, acidità sostenuta, sapore elegante con buona persistenza e intensi profumi fruttati di frutta rossa matura caratteristici della varietà di uva da cui deriva.

Il vino Rosso, frizzante o fermo, risente fortemente del vitigno Ancellotta, dotato di maggiore colore e morbidezza, e minore acidità rispetto ai lambruschi.

Il vino Bianco spumante, è un vino bianco ottenuto da Lambrusco Marani, a bacca rossa ma dal minor contenuto antocianico rispetto altri lambruschi, ha importanti caratteristiche di sapidità e freschezza legate alle condizioni più estreme del territorio di produzione e al vitigno.

I vini rossi sono generalmente più corposi e più dotati in aromi fruttati di bacche e drupe rispetto ai vini rosati e al Bianco spumante dove sono più evidenti le acidità ed i profumi floreali. I vini nelle versioni «novello» risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati e sapidità elevata.

Tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle tipologie Lambrusco, Lambrusco Salamino e Rosso per il loro ricco contenuto antocianico, in profumi e zuccheri.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera* A) *e quelli della lettera B)*

La zona geografica delimitata è caratterizzata da condizioni d'illuminazione e sommatorie termiche elevate, mediamente di 2.032 gradi giorno (indice di Winkler), che permettono il raggiungimento di un'adeguata maturazione delle uve. Nelle zone interne di collina, più limitanti, dove vi sono minori sommatorie termiche, ma raramente sotto i 1.700 gradi giorno, i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori e privilegiando prodotti meno colorati.

La zona a denominazione si interrompe a sud in corrispondenza di colli più elevati e con versanti più ripidi, generalmente con quote superiori ai 600 metri, dove il clima si modifica e perde il carattere continentale, e prevalgono suoli provenienti da rocce stratificate, tendenzialmente acidi: condizioni che non permettono l'ottenimento dei caratteri enologici richiesti dalla denominazione.

La buona disponibilità idrica dei suoli della zona d'origine, legata all'entità delle precipitazioni, alla natura dei suoli, in prevalenza alluvionali e profondi, e a locali disponibilità di acqua di falda, permette l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona, nonché degli altri vini freschi prodotti tradizionalmente.

Dove la fertilità è minore, specialmente in aree depresse, con suoli a tessitura fine, caratterizzati da fenomeni di crepacciamento estivo, che inducono uno stress vegetativo a cui consegue una minor resa produttiva, i vitigni realizzano gradazioni più consistenti e minore acidità, ma maggiori polifenoli; zone queste più idonee alla produzione di vini «novello».

Le elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, abbinate a terreni da moderatamente a molto calcarei, sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto in antociani e polifenoli, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani e i vini ottenuti in queste terre.

L'evoluzione dell'enologia del territorio segue e si accompagna a quella dei vitigni tradizionali della zona, in particolare ai lambruschi, presenti fin dall'antichità, come attestano i natali selvatici di tali uve. Su tutto il territorio delimitato è da sempre presente la vite, dalla pianura alla collina. Nel 1597 Andrea Bacci descrive l'importanza della viticoltura di queste zone, i cui vigneti si stendono a perdita d'occhio, con viti maritate ad tutori vivi, i cui grappoli si allontanano dal suolo per salire verso l'aria e il sole, la produzione di pregevoli vini, in prevalenza rossi, leggeri o più tipicamente corposi, spesso aspri e acerbi, ma salutari, e di vini «frizzanti con bollicine». Vincenzo Tanara nel XVII sec., elogia i vini frizzanti e di buona acidità ottenuti dall'uva Lambrusca che «fà vino brusco, maturo, piccante, raro».

Dal 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, elencano le numerose zone di coltivazione della vite all'interno dell'area delimitata, dal Comune di Reggiolo, poco più di 20 m s.l.m., fino a comuni di alta montagna, ed i numerosi vitigni ivi diffusi.

Il Galloni, nel 1847, getta le basi della vitivinicoltura reggiana e del commercio dei vini della zona, indicando la necessità di ridurre i vitigni coltivati al fine di ottenere vini più costanti nelle annate e più identificabili, e di utilizzare le uve lambrusche per i vini rossi, soprattutto se destinati all'esportazione, in quanto: «i vini tirati dalle lambrusche nostre e che perciò avevano da queste sole il loro sapore caratteristico erano tra i vini rossi i più piaciuti» e hanno ottimi risultati qualitativi su tutto il territorio reggiano: «ne' piani bassi, medj e ne' colli com'è

provato». Già nel 1487, l'esportazione di vini ed altri prodotti enologici della zona è importante, con una produzione sul territorio reggiano circa un milione di quintali di uva.

Nel 1859 viene emesso il primo certificato d'origine controllata, per permettere il commercio di vino nostrano prodotto a Olmo di Gattatico, sotto il Dominj estensi, verso i territori austriaci (Bellocchi).

Nel 1876, Antonio Zanelli consiglia di puntare su «vini serbevoli da pasto con le uve migliori di questo contado», ottenendo vini graditi a tipo costante.

Negli stessi anni (1873) il prof. Spallanzani analizza mosti e vini ottenuti dalla varietà di uva Fogarina la cui coltivazione si stava affermando in quel periodo. Spallanzani giudica il vino «assai profumato e talvolta assai gradito al palato», ma per questi profumi di ribes e lampone all'epoca non lo facevano considerare «un vino corrente da pasto». Come riferisce Ravà nel 1896 la varietà Fogarina «è un vitigno rustico assai e che alligna benissimo anche nei luoghi bassi e umidi. Tanto è vero che nella Provincia di Reggio il centro di coltivazione è il territorio … di Gualtieri presso Guastalla a circa 20 metri sul livello del mare».

Dall'inizio del XX sec. la produzione di uva e vino tende a salire. Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di «tagli e intrugli» tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica.

Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali come il lambrusco; enumerano poi le caratteristiche dei numerosi vitigni locali coltivati, più di sessanta. Il lambrusco è infatti un vino tradizionalmente ottenuto da l'unione di diversi vitigni, come rileva la denominazione «Lambrusco Reggiano» ufficializzata il 22 luglio 1971; un vino dal sapore caratteristico, dalla alta acidità, frizzante e profumato, e con un buon contenuto di alcool ed estratti.

Nei primi decenni del '900 anche la varietà Fogarina è intensamente coltivata nella pianura reggiana in particolare nel Comune di Gualtieri. Tuttavia, dato il suo alto contenuto in acidità fissa in quel tempo il vino Fogarina era «usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei Comuni di Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un pò in tutta la provincia e nelle province limitrofe» (Toni, 1927).

Nel 1976 il Lambrusco prodotto nel reggiano, grazie alle Cantine cooperative riunite, è il vino italiano varietale più esportato negli Stati Uniti, e tra i primi nel mondo.

Dal secondo dopoguerra, invece, il vitigno Fogarina vede il suo declino e lentamente viene abbandonato a seguito dell'evoluzione dell'enologia e dei cambiamenti dei gusti del consumatore, fino ad essere escluso dalle normative nazionali relative alle varietà di uva da vino e alle denominazioni di origine.

Nel corso degli anni, successive modifiche portano alla denominazione in «Reggiano», approvata nel 1996, nella quale vengono specificate le zone di produzione insieme alle tipologie realizzabili, in modo da legare i prodotti ottenibili alle zone più vocate, non solo per le caratteristiche naturali ma anche per storia e tradizione.

In particolare, la zona geografica di produzione del «Reggiano» Rosso è un'area prevalentemente di pianura, sita ad oriente del torrente Crostolo, particolarmente vocata per la produzione di prodotti colorati, soprattutto per l'elevato contenuto di calcare delle terre delle aree rilevate e per l'escursione termica del mese che precede la vendemmia, in cui trova la massima espressione il vitigno Ancellotta. Tale vitigno, rinomato fin dal 1800 (Claudio della Fossa), il cui sinonimo «Ancellotta di Massenzatico» si deve al nome dell'omonima località in Comune di Reggio Emilia, si diffonde e delinea storicamente l'area interessata dalla denominazione dove raggiunge contenuti antocianici, polifenolici e aromi particolarmente elevati.

L'area delimitata delle tipologie Lambrusco Salamino e Bianco spumante, privilegiano terreni alluvionali, pianeggianti, con altitudini inferiori ai 129 metri s.l.m., tali da garantire al contempo sommatorie termiche mediamente superiori a 2100 gradi giorno, con temperature estive elevate e deficit idrici importanti in primavera ed estate, solo parzialmente mitigati dalla presenza di acqua di falda. Dalle aree morfologicamente rilevate più calcaree, soggette a minore stress idrico, si ottengono prodotti più acidi, leggeri, profumati e colorati. Più strutturati e meno colorati i prodotti ottenuti dalle aree depresse. Storicamente la zona del vitigno Lambrusco Salamino si localizza più a est, verso il confine modenese, dove è più diffuso (A. Greco, 1968), mentre il Lambrusco Marani privilegia i comuni più a Nord, e ad ovest, nella pianura pedecollinare.

Da allora, si assiste ad un'evoluzione positiva della denominazione che punta alla produzione di vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC «Reggiano».

Ne è l'esempio, il recupero del vitigno Fogarina attuato nell'ultimo ventennio attraverso una sperimentazione con il quale sono state eseguite microvinificazioni per definire le tecniche enologiche più adatte a valorizzare le potenzialità del vitigno, ciò ha portato alla riscoperta della varietà fino all'inserimento delle tipologie di vino a nome Fogarina nel disciplinare di produzione della denominazione «Reggiano».

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma - telefono 0039 06 45437975

Mail info@valoritalia.it - website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *A*

Elenco unità geografiche aggiuntive.

«Gualtieri», con la seguente delimitazione:

in Provincia di Reggio Emilia, in particolare la zona di produzione comprende il territorio del Comune di Boretto che si trova a sud della SS.62, l'intero territorio del Comune di Gualtieri e la parte del Comune di Guastalla compresa a sud-est dalla Variante SS62 e a nord-ovest dall'argine golenale Malaspina - Boschetto - Canova - Bedi e Cinta Bacchi.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni
   Reggiano
2. Tipo di indicazione geografica:
   DOP - Denominazione di origine protetta
3. Categorie di prodotti vitivinicoli
   1. Vino
   5. Vino spumante di qualità
   8. Vino frizzante
   11. Mosto di uve parzialmente fermentato

3.1 Codice della nomenclatura combinata
   22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. Descrizione dei vini:

1. «Reggiano» Lambrusco

Breve descrizione testuale

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. «Reggiano» Lambrusco frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. «Reggiano» Lambrusco novello

Breve descrizione testuale

colore: rosso;

odore: floreale, intenso, fruttato;

sapore: sapido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. «Reggiano» Lambrusco novello frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente; colore: rosso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: sapido, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 5,5

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. «Reggiano» Lambrusco spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. «Reggiano» Lambrusco Salamino

Breve descrizione testuale

colore: rosato o rosso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. «Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato o rosso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. «Reggiano» Fogarina

Breve descrizione testuale

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;

odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;

sapore: da secco a dolce, fresco di buona acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. «Reggiano» Fogarina frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;

odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;

sapore: da secco a dolce, sapido, di buona acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. «Reggiano» Fogarina spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;

odore: caratteristico, fruttato e floreale;

sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. «Reggiano» Fogarina novello

Breve descrizione testuale

colore: da rosato a rosso anche intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: morbido, sapido, acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

12. «Reggiano» Fogarina novello frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: da rosato a rosso anche intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: morbido, sapido, acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

1. titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

2. titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

3. acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

4. acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

5. tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

13. «Reggiano» Fogarina passito

Breve descrizione testuale

colore: da rosato a rosso anche intenso, a volte con riflessi aranciati;

odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa e floreale, talvolta leggermente speziato;

sapore: dolce, pieno, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

14. «Reggiano» Rosso

Breve descrizione testuale
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

15. «Reggiano» Rosso frizzante

Breve descrizione testuale
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.
Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

16. «Reggiano» Rosso novello

Breve descrizione testuale
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

17. «Reggiano» Rosso novello frizzante

Breve descrizione testuale
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

18. «Reggiano» Bianco spumante

Breve descrizione testuale
spuma: fine e persistente;
colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, da brut nature a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. Pratiche di vinificazione
5.1 Pratiche enologiche specifiche
1. Elaborazione dei vini frizzanti e mosti parzialmente fermentati
Pratica enologica specifica
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti, e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini DOC «Reggiano» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di presa di spuma e dolcificazione sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa nazionale e unionale.
2. Produzione della tipologia Fogarina passito
Pratica enologica specifica

La produzione massima di uva per ettaro per la produzione del vino «Reggiano» Fogarina passito non deve essere superiore a 10 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione dei vini «Reggiano» Fogarina in possesso dei requisiti prescritti per le diverse tipologie. La vinificazione di tali uve può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol., senza alcun arricchimento, e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%.

5.2 Rese massime:

1. «Reggiano» Lambrusco (anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante)

18000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Reggiano» Lambrusco Salamino (anche frizzante)

18000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Reggiano» Fogarina (anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante)

18000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Reggiano» rosso (anche frizzante, novello e novello frizzante)

18000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Reggiano» bianco spumante VSQ

18000 chilogrammi di uve per ettaro

6. «Reggiano» Fogarina passito

10000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio-Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Rosso devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella e Scandiano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» Fogarina devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Boretto, Gualtieri e Guastalla.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della Provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

7. Varietà di uve da vino

Ancellotta N. - Lancellotta

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Fogarina N.

Fortana N.

Lambrusco Barghi N. - Lambrusco

Lambrusco Benetti N. - Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. - Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. - Lambrusco

Lambrusco Montericco N. - Lambrusco

Lambrusco Oliva N. - Lambrusco

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Malbo gentile N.

Marzemino N. - Berzemino Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 *A)* informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata «Reggiano» ricade nella parte centro occidentale della Regione Emilia-Romagna, nella Provincia di Reggio Emilia, e si estende su un ampio territorio di pianura ed un più limitato territorio collinare, che si interrompe con l'inizio della zona montana. Procedendo verso sud si sale di quota, incontrando diversi paesaggi:

un'aperta pianura tipica della Pianura padana, di origine alluvionale, formata da sedimenti naturali risalenti all'Olocene, a tessitura variabile, in prevalenza media e fine, con elevate frazioni di minerali alterabili e carbonati, provenienti dai fiumi e dai torrenti appenninici, tranne quelli riferibili all'ambiente di pianura a meandri del Po, in una ristretta fascia a nord, per lo più esclusa dalla zona delimitata;

una pianura di transizione ai rilievi collinari, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno;

i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nordsud, i cui suoli derivano in prevalenza da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico.

Le quote, limitatamente al vigneto, sono generalmente comprese tra i 20 ed i 450 m s.l.m., ma non mancano vigneti anche a maggiore altitudine.

Il clima è di tipo subcontinentale, più accentuato nell'area di pianura, con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere, maggiori in pianura, minori in collina. Il regime pluviometrico è di tipo sublitoraneo con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione e piovosità minime in estate, soprattutto nella prima decade di luglio. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, dai 650 mm della bassa pianura agli 850 mm della zona collinare, con un valore medio di 719 mm e di settantotto giorni piovosi.

La zona geografica per la tipologia Lambrusco corrisponde all'intero territorio della denominazione, mentre le zone relative alle altre tre tipologie: Rosso, Bianco spumante e Lambrusco salamino, sono più ristrette, e interessano in prevalenza l'area di pianura, soprattutto la parte orientale, caratterizzata da suoli a buona fertilità fisica e chimica e clima più caldo d'estate e in primavera. Per la tipologia Fogarina la zona di produzione delle uve riguarda solo il territorio dei Comuni di Boretto Gualtieri e Guastalla e al suo interno è stata definita l'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri».

8.2 *A)* informazioni sulla zona geografica

2) fattori umani rilevanti per il legame

Il vigneto reggiano risale all'epoca romana (mosaici del I secolo a.c. conservati presso i Musei Civici di Reggio Emilia). Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata giungono dai numerosi contratti d'enfiteusi del medioevo, IX-X sec. d.c., ribadite dagli Statuti del 1265. Il legame con vitigni autoctoni denominati «uve lambrusche» è sancito già nel 1303 dal Pier De Crescenzi.

La migliore conferma dell'importanza del vino nel reggiano resta in ogni caso l'enorme diffusione della vite sul territorio provinciale, testimoniata nel 1597 da Andrea Bacci, nel 1661 da Vincenzo Tanara e nel XIX secolo da Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, che evidenziano i tratti tipici del vino prodotto: brusco e frizzante, più o meno corposo.

Nel 1847 si producono in Provincia di Reggio Emilia un milione di quintali di uva (Bellocchi), che salgono a 1,7 milioni di quintali nel decennio 1908-1918, realizzati su di 107.000 Ha di vigna a coltura promiscua, con filari di viti maritate a tutori vivi, che si estende ininterrotta dalla dolce collina alle rive del fiume Po. La produzione principale è di mosti e vini rossi, in particolare lambruschi, prevalentemente frizzanti, in buona parte esportati in Veneto o all'estero, come indicano documenti ferroviari dei primi del '900.

In questo periodo che nascono le prime strutture cooperative per la lavorazione e la commercializzazione di mosti e vini, che si diffonderanno rapidamente su tutta l'area delimitata e si sviluppa l'enologia della zona. Del 1906 è la prima cantina sociale, sorta a San Martino in Rio.

La legge del 10 luglio 1930 riconosce il lambrusco tra i vini tipici italiani.

Nel corso del '800 nella bassa pianura reggiana, con particolare riferimento al Comune di Gualtieri, è notevolmente diffusa anche la coltivazione della varietà di uva Fogarina (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Nei decenni a cavallo tra l'800 e il '900 l'uva Fogarina vede il periodo di maggiore sviluppo, tanto che nel 1924 solo nel Comune di Gualtieri se ne producono circa 50 mila quintali (Dolcini et al., 1967) e la produzione totale di vino pare sia di 60 mila ettolitri. Successivamente, la coltivazione della Fogarina è stata via via abbandonata dopo gli anni '30 del Novecento, risultando non più remunerativa e così, lentamente, il vitigno è stato escluso dalle legislazioni locali e poi, successivamente, anche da quelle nazionali quando sono nate le denominazioni di origine.

Con l'evoluzione dell'enologia reggiana, cambia anche il paesaggio vitato: dagli anni '60 del XX sec., la superficie vitata a cultura promiscua si riduce sensibilmente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.

Il 18 dicembre 1962 nasce il «Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano», che successivamente avrà l'incarico di tutelare e promuovere i vini reggiani in Italia e nel mondo.

Nel 1972, con decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio, viene riconosciuta la denominazione d'origine controllata «Lambrusco Reggiano», che interessa un'ampia zona di pianura, soprattutto a nord-est di Reggio Emilia, e verso sud, compresa una prima zona di collina, e i seguenti vitigni: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri e Ancellotta. Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto devono essere quelle tradizionali, e comunque atte a conferire al vino derivato le specifiche caratteristiche, mentre è vietata ogni pratica di forzatura.

Il 26 novembre 1996, la denominazione d'origine cambia nome in «Reggiano», differenziando le tipologie ottenibili.

Nei primi anni 2000 le amministrazioni locali hanno commissionato una sperimentazione per verificare la presenza del vitigno Fogarina, impostare vigneti sperimentali e valutarne la produzione enologica, al fine del recupero e rilancio di questa varietà che era stata così importante nel secolo precedente.

In seguito a questa sperimentazione e valutati gli ottimi risultati ottenuti con le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, nel 2013 le tipologie di vino a nome di vitigno Fogarina sono state dapprima inserite nel disciplinare dei vini «Emilia o dell'Emilia IGT» e poi nel presente disciplinare, trovando così il loro giusto riconoscimento nella viticoltura reggiana.

Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana;

alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare;

ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, nonché per la produzione di vini fermi rossi e novelli della zona.

8.3 *B)* informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La denominazione di origine «Reggiano» è riferita a diverse tipologie, che devono le loro caratteristiche analitiche ed organolettiche descritte all'art. 6 del disciplinare, alla base ampelografica, alle pratiche enologiche adottate e alle zone di produzione.

I vini Lambrusco, tradizionalmente dotati di bollicine (nelle versioni frizzante e spumante), importanti per l'equilibrio gustativo, sono ottenuti da tagli di vitigni lambrusco e da ambienti che ne esaltano l'acidità e la freschezza, da bersi giovani, con profumi fruttati e floreali tipici delle cultivar di base, rossi o rosati.

Il vino Lambrusco Salamino, rosso o rosato, tipicamente frizzante, di buona acidità, anche malica e notevole freschezza derivata dalla zona di produzione, ha profumi e sapori tipici della varietà prevalente.

Il vino Fogarina, da rosato fino al rosso molto intenso, fermo, anche nella tipologia «passito», frizzante e spumante, presenta un'eccellente struttura, acidità sostenuta, sapore elegante con buona persistenza e intensi profumi fruttati di frutta rossa matura caratteristici della varietà di uva da cui deriva.

Il vino Rosso, frizzante o fermo, risente fortemente del vitigno Ancellotta, dotato di maggiore colore e morbidezza, e minore acidità rispetto ai lambruschi.

Il vino Bianco spumante, è un vino bianco ottenuto da Lambrusco Marani, a bacca rossa ma dal minor contenuto antocianico rispetto altri lambruschi, ha importanti caratteristiche di sapidità e freschezza legate alle condizioni più estreme del territorio di produzione e al vitigno.

I vini rossi sono generalmente più corposi e più dotati in aromi fruttati di bacche e drupe rispetto ai vini rosati e al Bianco spumante dove sono più evidenti le acidità ed i profumi floreali. I vini nelle versioni «novello» risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati e sapidità elevata.

Tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle tipologie Lambrusco, Lambrusco salamino e Rosso per il loro ricco contenuto antocianico, in profumi e zuccheri.

8.4 *C)* Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera *A)* e quelli della lettera B)

La zona geografica delimitata è caratterizzata da condizioni d'illuminazione e sommatorie termiche elevate, mediamente di 2.032 gradi giorno (indice di Winkler), che permettono il raggiungimento di un'adeguata maturazione delle uve. Nelle zone interne di collina, più limitanti, dove vi sono minori sommatorie termiche, ma raramente sotto i 1.700 gradi giorno, i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori e privilegiando prodotti meno colorati.

La zona a denominazione si interrompe a sud in corrispondenza di colli più elevati e con versanti più ripidi, generalmente con quote superiori ai 600 metri, dove il clima si modifica e perde il carattere continentale, e prevalgono suoli provenienti da rocce stratificate, tendenzialmente acidi: condizioni che non permettono l'ottenimento dei caratteri enologici richiesti dalla denominazione.

La buona disponibilità idrica dei suoli della zona d'origine, legata all'entità delle precipitazioni, alla natura dei suoli, in prevalenza alluvionali e profondi, e a locali disponibilità di acqua di falda, permette l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona, nonché degli altri vini freschi prodotti tradizionalmente.

Dove la fertilità è minore, specialmente in aree depresse, con suoli a tessitura fine, caratterizzati da fenomeni di crepacciamento estivo, che inducono uno stress vegetativo a cui consegue una minor resa produttiva, i vitigni realizzano gradazioni più consistenti e minore acidità, ma maggiori polifenoli; zone queste più idonee alla produzione di vini «novello».

Le elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, abbinate a terreni da moderatamente a molto calcarei, sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto in antociani e polifenoli, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani e i vini ottenuti in queste terre.

L'evoluzione dell'enologia del territorio segue e si accompagna a quella dei vitigni tradizionali della zona, in particolare ai lambruschi, presenti fin dall'antichità, come attestano i natali selvatici di tali uve.

Su tutto il territorio delimitato è da sempre presente la vite, dalla pianura alla collina. Nel 1597 Andrea Bacci descrive l'importanza della viticoltura di queste zone, i cui vigneti si stendono a perdita d'occhio, con viti maritate ad tutori vivi, i cui grappoli si allontanano dal suolo per salire verso l'aria e il sole, la produzione di pregevoli vini, in prevalenza rossi, leggeri o più tipicamente corposi, spesso aspri e acerbi, ma salutari, e di vini «frizzanti con bollicine». Vincenzo Tanara nel XVII sec., elogia i vini frizzanti e di buona acidità ottenuti dall'uva Lambrusca che «fà vino brusco, maturo, piccante, raro».

Dal 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, elencano le numerose zone di coltivazione della vite all'interno dell'area delimitata, dal Comune di Reggiolo, poco più di 20 m s.l.m., fino a comuni di alta montagna, ed i numerosi vitigni ivi diffusi.

Il Galloni, nel 1847, getta le basi della vitivinicoltura reggiana e del commercio dei vini della zona, indicando la necessità di ridurre i vitigni coltivati al fine di ottenere vini più costanti nelle annate e più identificabili, e di utilizzare le uve lambrusche per i vini rossi, soprattutto se destinati all'esportazione, in quanto: «i vini tirati dalle lambrusche nostre e che perciò avevano da queste sole il loro sapore caratteristico erano tra i vini rossi i più piaciuti» e hanno ottimi risultati qualitativi su tutto il territorio reggiano: «ne' piani bassi, medj e ne' colli com'è provato». Già nel 1487, l'esportazione di vini ed altri prodotti enologici della zona è importante, con una produzione sul territorio reggiano circa un milione di quintali di uva.

Nel 1859 viene emesso il primo certificato d'origine controllata, per permettere il commercio di vino nostrano prodotto a Olmo di Gattatico, sotto il Dominj estensi, verso i territori austriaci (Bellocchi).

Nel 1876, Antonio Zanelli consiglia di puntare su «vini serbevoli da pasto con le uve migliori di questo contado», ottenendo vini graditi a tipo costante.

Negli stessi anni (1873) il Prof. Spallanzani analizza mosti e vini ottenuti dalla varietà di uva Fogarina la cui coltivazione si stava affermando in quel periodo. Spallanzani giudica il vino «assai profumato e talvolta assai gradito al palato», ma per questi profumi di ribes e lampone all'epoca non lo facevano considerare «un vino corrente da pasto». Come riferisce Ravà nel 1896 la varietà Fogarina «è un vitigno rustico assai e che alligna benissimo anche nei luoghi bassi e umidi. Tanto è vero che nella Provincia di Reggio il centro di coltivazione è il territorio … di Gualtieri presso Guastalla a circa 20 metri sul livello del mare».

Dall'inizio del XX sec. la produzione di uva e vino tende a salire. Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di «tagli e intrugli» tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica.

Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali come il lambrusco; enumerano poi le caratteristiche dei numerosi vitigni locali coltivati, più di sessanta. Il lambrusco è infatti un vino tradizionalmente ottenuto da l'unione di diversi vitigni, come rileva la denominazione «Lambrusco Reggiano» ufficializzata il 22 luglio 1971; un vino dal sapore caratteristico, dalla alta acidità, frizzante e profumato, e con un buon contenuto di alcool ed estratti.

Negli primi decenni del '900 anche la varietà Fogarina è intensamente coltivata nella pianura reggiana in particolare nel Comune di Gualtieri. Tuttavia, dato il suo alto contenuto in acidità fissa in quel tempo il vino Fogarina era «usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei Comuni di Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un po' in tutta la provincia e nelle province limitrofe» (Toni, 1927).

Nel 1976 il Lambrusco prodotto nel reggiano, grazie alle Cantine cooperative riunite, è il vino italiano varietale più esportato negli Stati Uniti, e tra i primi nel mondo.

Dal secondo dopoguerra, invece, il vitigno Fogarina vede il suo declino e lentamente viene abbandonato a seguito dell'evoluzione dell'enologia e dei cambiamenti dei gusti del consumatore, fino ad essere escluso dalle normative nazionali relative alle varietà di uva da vino e alle denominazioni di origine.

Nel corso degli anni, successive modifiche portano alla denominazione in «Reggiano», approvata nel 1996, nella quale vengono specificate le zone di produzione insieme alle tipologie realizzabili, in modo da legare i prodotti ottenibili alle zone più vocate, non solo per le caratteristiche naturali ma anche per storia e tradizione.

In particolare, la zona geografica di produzione del «Reggiano» Rosso è un'area prevalentemente di pianura, sita ad oriente del torrente Crostolo, particolarmente vocata per la produzione di prodotti colorati, soprattutto per l'elevato contenuto di calcare delle terre delle aree rilevate e per l'escursione termica del mese che precede la vendemmia, in cui trova la massima espressione il vitigno Ancellotta. Tale vitigno, rinomato fin dal 1800 (Claudio della Fossa), il cui sinonimo «Ancellotta di Massenzatico» si deve al nome dell'omonima località in Comune di Reggio Emilia, si diffonde e delinea storicamente l'area interessata dalla denominazione dove raggiunge contenuti antocianici, polifenolici e aromi particolarmente elevati.

L'area delimitata delle tipologie Lambrusco Salamino e Bianco spumante, privilegiano terreni alluvionali, pianeggianti, con altitudini inferiori ai 129 metri s.l.m., tali da garantire al contempo sommatorie termiche mediamente superiori a 2100 gradi giorno, con temperature estive elevate e deficit idrici importanti in primavera ed estate, solo parzialmente mitigati dalla presenza di acqua di falda. Dalle aree morfologicamente rilevate più calcaree, soggette a minore stress idrico, si ottengono prodotti più acidi, leggeri, profumati e colorati. Più strutturati e meno colorati i prodotti ottenuti dalle aree depresse. Storicamente la zona del vitigno Lambrusco salamino si localizza più a est, verso il confine modenese, dove è più diffuso (A. Greco, 1968), mentre il Lambrusco Marani privilegia i comuni più a Nord, e ad ovest, nella pianura pedecollinare.

Da allora, si assiste ad un'evoluzione positiva della denominazione che punta alla produzione di vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC «Reggiano».

Ne è l'esempio, il recupero del vitigno Fogarina attuato nell'ultimo ventennio attraverso una sperimentazione con il quale sono state eseguite microvinificazioni per definire le tecniche enologiche più adatte a valorizzare le potenzialità del vitigno, ciò ha portato alla riscoperta della varietà fino all'inserimento delle tipologie di vino a nome Fogarina nel disciplinare di produzione della denominazione «Reggiano».

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

—

Link al disciplinare del prodotto

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22202

24A06201

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Modena/di Modena».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale del 27 luglio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 184 del 10 agosto 2009, con il quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Modena / di Modena» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la pubblicazione di modifica ordinaria nella G.U.U.E. n. C 225 del 5 luglio 2019, con la quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Modena /di Modena»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante:

«Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n, 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di Bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, viale Virgilio, n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Modena /di Modena», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Modena / di Modena»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Modena /di Modena nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Modena /di Modena dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Modena /di Modena» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Modena /di Modena», così come da ultimo modificato con la pubblicazione di modifica ordinaria nella G.U.U.E. n. C 225 del 25 luglio 2019, richiamata in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Modena /di Modena», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del Regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condi-

zione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Modena /di Modena» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «MODENA / DI MODENA»

Art. 1.
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Modena» Lambrusco spumante o Lambrusco» di Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Lambrusco rosato spumante o Lambrusco rosato «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Lambrusco frizzante o Lambrusco «di Modena» frizzante;

«Modena» Lambrusco rosato frizzante o Lambrusco rosato «di Modena» frizzante;

«Modena» Lambrusco novello frizzante o Lambrusco «di Modena» novello frizzante;

«Modena» Rosso spumante o Rosso «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Rosso frizzante o Rosso «Modena» frizzante;

«Modena» Rosso novello frizzante o Rosso «Modena» novello frizzante;

«Modena» Rosato spumante o Rosato «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Rosato frizzante o Rosato «Modena» frizzante;

«Modena» Bianco spumante o Bianco «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Bianco frizzante o Bianco «Modena» frizzante;

1.2 La specificazione del nome di vitigno e della tipologia possono precedere la denominazione di origine controllata «Modena».

Art. 2.
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, minimo 85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in Provincia di Modena.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

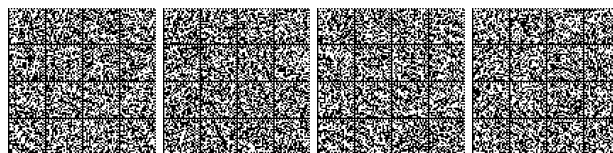
4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn. /ettaro	Titolo alcol vol. naturale minimo
Bianco	23	9,50%
Rosso	23	9,50%
Rosato	23	9,50%
Lambrusco	23	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della Provincia di Modena. Sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della Provincia di Modena.

Ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC «Modena» o «Modena», indicati all'art. 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella Provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in Provincia di Modena.

La presa di spuma deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. «Modena» o «Modena».

In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in Provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con »fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «Metodo tradizionale» o «Metodo classico» o «Metodo tradizionale classico», o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6 In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «di Modena», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7 È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata «Modena», limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV- MA-AS2-07B):

Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25.

Vino sfuso all'ingrosso: 20.

Vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena», all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidita totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco rosso frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce fresco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco novello frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Rosso novello frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Rosso frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

I vini «Modena» o «Modena», ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.
Designazione e presentazione

7.1 Alla denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Modena» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi »extra», »scelto», »selezionato» e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» frizzanti è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui con le menzioni previste dalle disposizioni nazionali.

7.3 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine «Modena» o «Modena» rosati è obbligatorio riportare il termine «rosato»; è ammessa, in alternativa, l'indicazione »rosé».

7.4 Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.
Confezionamento

8.1 I vini designati con le denominazioni di origine controllata «Modena» o «Modena», devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena», purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:

tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 1,5 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da una lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

A) *informazioni sulla zona geografica*

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza.

Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i

secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Della «vitis Labrusca» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «vitis vinifera» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie vitis vinifera sativa, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della vitis vinifera silvestris occidentalis la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della menzione «Modena» o «di Modena» è sicuramente nota nella metà del 1800 grazie alla metodologia produttiva relativa al tipico vino frizzante/spumante rosso derivato da un uvaggio dei vari Lambruschi tradizionalmente coltivati in Provincia di Modena. Il vino ottenuto veniva denominato «Lambrusco di Modena» in quanto nome della città capoluogo di provincia. I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso il «Lambrusco di Modena» un vino tra i più qualificati del'enologia provinciale. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

La base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima de11'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, minimo 85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna

Le forme di allevamento

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Modena» o «di Modena» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante.

Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

B) *Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.*

La D.O.C. «Modena» o «di Modena» è riferita alla produzione di vino rosso con la possibilità di menzionare il vitigno «Lambrusco» o il riferimento alle due tipologie «Rosso» e «Rosato» e alla produzione di vino bianco con il riferimento alla tipologia «Bianco». Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nel territorio modenese si possono quindi ottenere vini rossi di colore rubino e vini rossi ben colorati con tendenze al violaceo con acidità medio-alta e struttura medio-bassa. I vini bianchi hanno colore giallo paglierino, buona acidità, struttura media.

La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) *descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera* B).

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto- produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese caratterizzata dai suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo apriileottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte.

Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino discretamente colorato, povero di struttura, di moderato grado alcolico, di buona acidità e con note floreali e fruttate molto evidenti. Nella pianura posta a nord della provincia modenese dove prevalgono i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile ottobre che si attestano attorno ai 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Nella pianura posta a sud della provincia modenese prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» l'indice di Winkler varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno. Le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Il territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena è caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi». L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. Dalle uve prodotte in questi areali si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori del'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «*Labrusca vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza che ha la vitivinicoltura a Modena, 7.620 ettari di superficie vitata costituiti per l'87% da vitigni Lambrusco, l'azienda vinicola più antica della Regione Emilia-Romagna, la presenza della cantina sociale più antica d'Italia in attività, tre cantine sociali che hanno festeggiato il centenario della loro fondazione, ma soprattutto il fatto che a Modena prevale la produzione di vini a denominazione di origine, DOP e IGP. Con l'utilizzo della denominazione di origine i produttori modenesi desiderano affermare al consumatore che i loro prodotti hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma - Telefono 0039 06 45437975 - Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/Denominazioni
Modena
di Modena
2. Tipo di indicazione geografica:
DOP - Denominazione di origine protetta
3. Categorie di prodotti vitivinicoli
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
3.1 Codice della nomenclatura combinata
22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti 2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009
4. Descrizione dei vini:

1. «Modena» Lambrusco rosso spumante
Breve descrizione testuale
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;
Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. «Modena» Lambrusco rosato spumante
Breve descrizione testuale
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosato più o meno intenso;
Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una

velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. «Modena» rosso spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. «Modena» rosato spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. «Modena» bianco spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. «Modena» Lambrusco rosso frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. «Modena» Lambrusco rosato frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce fresco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. «Modena» Lambrusco novello frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. «Modena» rosso novello frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla

normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. «Modena» rosso Frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. «Modena» rosato frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

12. «Modena» bianco frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
3. Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —
5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

1. Modena o di Modena

Pratica enologica specifica

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini D.O.C. «Modena» o «di Modena» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.2 Rese massime:

1. «Modena» bianco

23000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Modena» rosso

23000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Modena» rosato

23000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Modena» Lambrusco

23000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in Provincia di Modena.

7. Varietà di uve da vino

Ancellotta N. - Lancellotta

Fortana N. - Uva d'oro

Lambrusco Barghi N. - Lambrusco

Lambrusco Benetti N. - Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. - Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. - Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. - Lambrusco

Lambrusco Montericco N. - Lambrusco

Lambrusco Oliva N. - Lambrusco

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. - Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. - Enantio N.

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Malbo gentile N.

Merlot N.

Montù B. - Montuni

Pignoletto B. - Grechetto gentile

Trebbiano modenese B. - Trebbiano

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Procanico

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 *A)* informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis Labrusca*» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere».

Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera* sativa, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris* occidentalis la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese.

Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della menzione «Modena» o «di Modena» è sicuramente nota nella metà del 1800 grazie alla metodologia produttiva relativa al tipico vino frizzante/spumante rosso derivato da un uvaggio dei vari Lambruschi tradizionalmente coltivati in Provincia di Modena. Il vino ottenuto veniva denominato «Lambrusco di Modena» in quanto nome della città capoluogo di provincia. I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso il «Lambrusco di Modena» un vino tra i più qualificati dell'enologia provinciale.

L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

La base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «di Modena» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima de11'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, minimo 85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Modena» o «di Modena» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante.

Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi

del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

8.2 *B)* Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.

La D.O.C. «Modena» o «di Modena» è riferita alla produzione di vino rosso con la possibilità di menzionare il vitigno «Lambrusco» o il riferimento alle due tipologie «Rosso» e «Rosato» e alla produzione di vino bianco con il riferimento alla tipologia «Bianco». Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nel territorio modenese si possono quindi ottenere vini rossi di colore rubino e vini rossi ben colorati con tendenze al violaceo con acidità medio-alta e struttura medio-bassa. I vini bianchi hanno colore giallo paglierino, buona acidità, struttura media.

La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

8.3 *C)* descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*.

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invec è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese caratterizzata dai suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte. Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino discretamente colorato, povero di struttura, di moderato grado alcolico, di buona acidità e con note floreali e fruttate molto evidenti. Nella pianura posta a nord della provincia modenese dove prevalgono i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno ai 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti.

Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Nella pianura posta a sud della provincia modenese prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» l'indice di Winkler varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno. Le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Il territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena è caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», « terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi».

L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. Dalle uve prodotte in questi areali si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti.

La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sè il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Labrusca vitis», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri.

Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza che ha la vitivinicoltura a Modena, 7.620 ettari di superficie vitata costituiti per l'87% da vitigni Lambrusco, l'azienda vinicola più antica della Regione Emilia-Romagna, la presenza della cantina sociale più antica d'Italia in attività, tre cantine sociali che hanno festeggiato il centenario della loro fondazione, ma soprattutto il fatto che a Modena prevale la produzione di vini a denominazione di origine, DOP e IGP. Con l'utilizzo della denominazione di origine i produttori modenesi desiderano affermare al consumatore che i loro prodotti hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

9. Ulteriori condizioni essenziali (Confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

—

link al disciplinare del prodotto http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22200

24A06202

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016 e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 204 del 13 agosto 1970, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Lambrusco Salamino di Santa Croce nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Lambrusco Salamino di Santa Croce dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)*, del regolamento UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera *a)*, del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel ter-

ritorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condizione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE»

Art. 1.

Denominazione e tipologie

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante (VS e *VSQ)*;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante (VS e *VSQ)*;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Salamino: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, Ancellotta e Fortana (localmente detta «uva d'oro»), da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, tutti in Provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei Comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena e Soliera, tutti in Provincia di Modena. Tale zona è così delimitata:

partendo da Camposanto la linea di delimitazione segue prima verso est e poi verso nord il confine comunale fra Finale E. e Camposanto fino ad incrociare, in località C. Luogo Bartolotta, lo scolo Vallicella, e dopo averlo seguito per breve tratto, lo abbandona in zona C. Arbarella per dirigersi a nord verso C. Marchetta ed il canale Diversivo, che raggiunge in località Vettora Benatti. Segue il canale Diversivo fino in zona la Galleria, da dove imbocca la strada che porta al ponte S. Pellegrino. Piega poi verso ovest toccando C.S. Maria, il Rosario, la Zerbina e, in località Case Matte, assume direzione nord fino alla stazione di Mirandola. Da tale punto percorre la strada che passando per Cividale, la periferia di Mirandola e la Marchesa, giunge al ponte della Rovere, da dove, piegando verso nord, dopo località Rosa Giovanna, prende a fiancheggiare il Bosco Monastico. Tocca i fondi di C. Bruschi e C. Bonomi, percorre la strada che, passato il Dugale di S. Caterina e la località Casella, giunge sul confine provinciale di Modena-Mantova in prossimità di Chiavica Rotta. Da questo punto la linea di delimitazione segue verso occidente il confine provinciale Modena-Mantova e Modena-Reggio fino alla località la Fornace, abbandona poi il confine provinciale e, dopo aver seguito il cavo Lama, le località di C. Marchi, C. Bulgarelli, C. Federzoni, dopo aver toccato Ganaceto, prosegue verso nord sulla statale romana fino alla stazione di Soliera: da qui proseguendo verso nord tocca le località Campori, C. Benvenuti, Limidi, segue via Scuola fino a C. Boni, da qui piega verso est fino a C. Martinelli per riprendere poi direzione nord e in località Viazza, all'incrocio con il confine comunale fra Carpi e Soliera, segue tale limite amministrativo verso sud est, toccando le località Scaletto, C. Rossi, C. S. Agata, C. Barbieri, fino a raggiungere il fiume Secchia e proseguire lungo questo verso nord, fino al confine di Cavezzo fino in prossimità di C. Trentini, verso est prende poi a seguire il confine comunale fra Cavezzo e S. Prospero fino in località la «Bassa». Da questo punto la linea di delimitazione segue in direzione est la strada che, prima lungo il confine comunale tra Medolla e S. Prospero attraverso le località C. Cantarelli e C. Tusini, e poi per le località Madonna del Bosco, la Marchesa e Balboni, raggiunge Camposanto.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

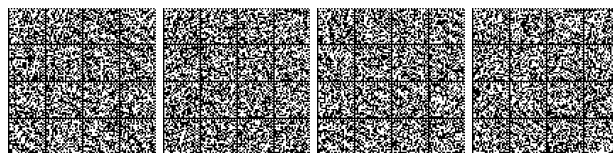
4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e delvino.

4.3 La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn/ettaro	Titolo alcol. Vol. naturale Minimo
Spumante	19	9,50%
Frizzante	19	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della Provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1 la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce», indicati all'art. 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella Provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino DOC.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in Provincia di Modena. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce», indicati all'art. 2 aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a DOC.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce», anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in Provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino DOC, anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico», e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6 In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7 È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce», sia allo stato sfuso che confezionati, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25;

vino sfuso all'ingrosso: 20;

vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima; 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

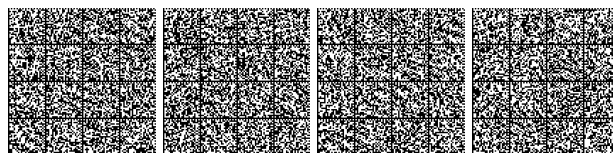
odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

I vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce», ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Alla denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato» esimilari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3 I vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta il termine «rosato»; è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

7.4 Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.

Confezionamento

8.1 I vini «frizzanti» e «spumanti» designati con le denominazioni di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi capacità non superiore a litri 9.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:

tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino ad 1,5 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis Labrusca*» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco Salamino» è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il «catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle Provincie di Modena e di Reggio Emilia» dell'avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salamino» di Enrico Ramazzini del 1885. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vigneti.

La base ampelografica dei vigneti: il «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è un vitigno a bacca rossa di buona vigoria con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco Salamino, almeno l'85% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Fortana (localmente detta Uva d'oro) e Ancellotta fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il G.D.C. il Sylvoz. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

B) *Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.*

La D.O.C. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* a) *e quelli di cui alla lettera* b).

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella pianura a nord della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» prevalgono i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate». L'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nel territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sè il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori del'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «*Labrusca vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Salamino di Santa Croce nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.806 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo albo dei vigneti DOC con una media annuale di 205.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - via XX Settembre n. 98/G - 00187 - Roma - telefono 0039/06-45437975 - *e-mail*: info@valoritalia.it - *website*: www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/Denominazioni

Lambrusco Salamino di Santa Croce.

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta.

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

4. Vino spumante;
5. Vino spumante di qualità;
8. Vino frizzante.

3.1 Codice della nomenclatura combinata

22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti - 2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009.

4. Descrizione dei vini

1. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante:

breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): — ;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): — ;

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): — ;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): — .

2. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante:

breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): — ;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): — ;

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): — ;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): — .

3. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante:

breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): — ;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): — ;

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): — ;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): — .

4. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante:

breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): — ;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): — ;

acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): — ;

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): — .

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce

Pratica enologica specifica

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.2 Rese massime

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce spumante - 19000 chilogrammi di uve per ettaro.

2. Lambrusco Salamino di Santa Croce frizzante - 19000 chilogrammi di uve per ettaro.

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata Lambrusco Salamino di Santa Croce comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, e parte del territorio amministrativo dei Comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena e Soliera, tutti in Provincia di Modena.

7. Varietà di uve da vino

Ancellotta N. - Lancellotta;

Fortana N.;

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco.

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 *A)* Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis Labrusca*» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco Salamino» è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il «catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle Provincie di Modena e di Reggio Emilia» dell'avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salamino» di Enrico Ramazzini del 1885. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vigneti

La base ampelografica dei vigneti: il «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è un vitigno a bacca rossa di buona vigoria con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco Salamino, almeno l'85% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Fortana (localmente detta Uva d'oro) e Ancellotta fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il G.D.C. il Sylvoz. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

8.2 *B)* Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.

La D.O.C. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

8.3 *C)* Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *a)* e quelli di cui alla lettera *b)*.

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella pianura a nord della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco Salamino di Santa Croce» prevalgono i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate». L'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nel territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sè il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori del'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Labrusca vitis», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Salamino di Santa Croce nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.806 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo albo dei vigneti DOC con una media annuale di 205.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Link al disciplinare del prodotto: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22198

24A06203

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 13 novembre 2024.

Autorizzazione alla riscossione coattiva mediante ruolo dei crediti vantati dalla società Edilizia residenziale pubblica Massa Carrara S.p.a., relativi ai canoni di locazione di alloggi ad uso abitativo.

IL VICE MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, recante disposizioni in materia di riscossione delle imposte sui redditi;

Visto il decreto legislativo 26 febbraio 1999, n. 46, concernente il riordino della disciplina della riscossione mediante ruolo;

Visto, in particolare, il comma 3-*bis*, dell'art. 17 del predetto decreto legislativo n. 46 del 1999, come modificato dall'art. 1, comma 151, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, il quale prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze può autorizzare la riscossione coattiva mediante ruolo di specifiche tipologie di crediti delle società per azioni a partecipazione pubblica, previa valutazione della rilevanza pubblica di tali crediti;

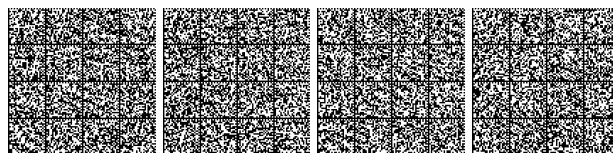
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 novembre 2022, con l'unita delega di funzioni, registrato alla Corte dei conti il 14 novembre 2022 – Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri, reg. n. 2833, concernente l'attribuzione all'on. Prof. Maurizio Leo del titolo di Vice Ministro del Ministero dell'economia e delle finanze;

Vista la legge della Regione Toscana 2 gennaio 2019, n. 2, recante disposizioni in materia di edilizia residenziale pubblica (ERP);

Considerato che la società Edilizia residenziale pubblica Massa Carrara S.p.a., partecipata da comuni della Provincia di Massa Carrara, gestisce il patrimonio abitativo pubblico di proprietà dei comuni soci, a seguito di contratto di servizio con il L.O.D.E. di Massa Carrara (Livello ottimale di esercizio), corrispondente all'ambito provinciale in cui ha sede il patrimonio ERP;

Vista la richiesta della società Edilizia residenziale pubblica Massa Carrara S.p.a., n. 9158 del 18 giugno 2024 di autorizzazione alla riscossione a mezzo ruolo dei crediti vantati nei confronti degli assegnatari-inquilini insolventi, relativamente al canone di locazione e alle spese accessorie;

Vista la nota del Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato n. 215243 del 7 ottobre 2024;

Ravvisata la rilevanza pubblica dei crediti vantati dalla società Edilizia residenziale pubblica Massa Carrara S.p.a., nella considerazione che il recupero dei crediti è funzionale all'attività della società consistente nell'erogazione di servizi rivolti al settore dell'edilizia residenziale pubblica che comporta anche la manutenzione degli alloggi, affinché possano essere idonei all'utilizzazione da parte degli aventi diritto;

Considerato, infine, che il rilascio della predetta autorizzazione non comporta oneri aggiuntivi a carico della finanza pubblica;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi dell'art. 17, comma 3-*bis*, del decreto legislativo 26 febbraio 1999, n. 46, è autorizzata la riscossione coattiva mediante ruolo dei crediti vantati dalla società Edilizia residenziale pubblica Massa Carrara S.p.a., relativi al canone di locazione e alle spese accessorie connessi alla fruizione dei servizi abitativi pubblici.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2024

Il Vice Ministro: LEO

24A06191

DECRETO 13 novembre 2024.

Autorizzazione alla riscossione coattiva mediante ruolo dei crediti vantati dall'Azienda territoriale per l'edilizia residenziale - ATER di Frosinone, relativi ai canoni di locazione di alloggi ad uso abitativo.

IL VICE MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, recante disposizioni in materia di riscossione delle imposte sui redditi;

Visto il decreto legislativo 26 febbraio 1999, n. 46, concernente il riordino della disciplina della riscossione mediante ruolo;

Visto, in particolare, il comma 3-*bis*, dell'art. 17 del predetto decreto legislativo n. 46 del 1999, come modificato dall'art. 1, comma 151, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, il quale prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze può autorizzare la riscossione coattiva mediante ruolo di specifiche tipologie di crediti delle società per azioni a partecipazione pubblica, previa valutazione della rilevanza pubblica di tali crediti;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 novembre 2022, con l'unita delega di funzioni, registrato alla Corte dei conti il 14 novembre 2022 - Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri, reg. n. 2833, concernente l'attribuzione all'on. prof. Maurizio Leo del titolo di Vice Ministro del Ministero dell'economia e delle finanze;

Vista la legge della Regione Lazio 3 settembre 2002, n. 30, recante «Ordinamento degli enti regionali operanti in materia di edilizia residenziale pubblica», che ha trasformato gli *ex* Istituti autonomi case popolari - IACP in Aziende territoriali per l'edilizia residenziale - ATER ed ha qualificato le stesse come enti pubblici economici, strumentali della regione, dotati di personalità giuridica, di autonomia imprenditoriale, patrimoniale, finanziaria e contabile;

Viste le richieste dell'Azienda territoriale per l'edilizia residenziale di Frosinone, n. 18264 del 16 novembre 2023, n. 231 del 5 gennaio 2024, n. 4912 dell'11 aprile 2024 e n. 8364 del 25 giugno 2024, di autorizzazione alla riscossione a mezzo ruolo dei crediti vantati nei confronti degli assegnatari insolventi, relativamente al canone di locazione e alle spese accessorie;

Vista la nota del Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato n. 215202 del 7 ottobre 2024;

Ritenuto di poter procedere ai sensi dell'art. 17, comma 3-*bis*, del predetto decreto legislativo n. 46 del 1999, nella considerazione che, benché la norma sia riferita alle società per azioni a partecipazione pubblica, la *ratio* della stessa è da ritenersi volta a potervi ricomprendere anche gli enti pubblici economici, in mancanza di una loro esplicita esclusione e in ossequio ai principi di ragionevolezza e di parità di trattamento, nonché di semplificazione;

Considerato, altresì, che il Consiglio di Stato, con sentenza n. 2498 del 24 marzo 2021, ha riconosciuto una sostanziale continuità tra gli IACP e le attuali aziende regionali per l'edilizia residenziale pubblica, affermando che «l'assoggettamento alle regole di diritto comune dell'attività di tali enti pubblici - peraltro coerente alla qualificazione quali enti pubblici economici - non muta la loro natura di "soggetti pubblici", in quanto tributari di compiti di rilevanza e interesse pubblico e di funzioni di benessere economico-sociale nonché assoggettati alla vigilanza regionale»;

Ravvisata la rilevanza pubblica dei crediti vantati dall'Azienda territoriale per l'edilizia residenziale di Frosinone nella considerazione che il recupero dei crediti è funzionale all'attività istituzionale dell'Azienda consistente nel soddisfare il fabbisogno riguardante i servizi abitativi pubblici che comporta anche la manutenzione degli alloggi, affinché possano essere idonei all'utilizzazione da parte degli aventi diritto;

Considerato, infine, che il rilascio della predetta autorizzazione non comporta oneri aggiuntivi a carico della finanza pubblica;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi dell'art. 17, comma 3-*bis*, del decreto legislativo 26 febbraio 1999, n. 46, è autorizzata la riscossione coattiva mediante ruolo dei crediti dell'Azienda territoriale per l'edilizia residenziale di Frosinone, relativi al canone di locazione e alle spese accessorie connessi alla fruizione dei servizi abitativi pubblici.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 novembre 2024

Il Vice Ministro: LEO

24A06192

DECRETO 20 novembre 2024.

Accertamento dei quantitativi dei titoli emessi e dei titoli annullati a seguito dell'operazione di concambio dell'8 novembre 2024, dei relativi prezzi di emissione e di scambio e del capitale residuo circolante.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 15 dicembre 2023, n. 5048315, recante «Direttive per l'attuazione di operazioni finanziarie, ai sensi dell'art. 3 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398»;

Visto il regolamento (UE) n. 909/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014, relativo al miglioramento del regolamento titoli nell'Unione europea e ai depositari centrali di titoli e recante modifica delle direttive 98/26/CE e 2014/65/UE e del regolamento (UE) n. 236/2012, come successivamente modificato dal regolamento (UE) n. 2023/2845 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2023 per quanto riguarda la disciplina di regolamento, la prestazione di servizi transfrontalieri, la cooperazione in materia di vigilanza, la prestazione di servizi accessori di tipo bancario e i requisiti per i depositari centrali di titoli di paesi terzi, e come integrato dal regolamento delegato (UE) n. 2017/389 della Commissione dell'11 novembre 2016 per quanto riguarda i parametri per il calcolo delle penali pecuniarie per mancati regolamenti e le operazioni dei depositari centrali di titoli (CSD) negli Stati membri ospitanti e dal regolamento delegato (UE) n. 2018/1229 della Commissione del 25 maggio 2018 per quanto riguarda le norme tecniche di regolamentazione sulla disciplina del regolamento, come modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2021/70 della Commissione del 23 ottobre 2020 con riferimento all'entrata in vigore dello stesso, dal regolamento delegato (UE) n. 2022/1930 della Commissione del 6 luglio 2022 per quanto riguarda la data di applicazione delle disposizioni relative alla procedura di acquisto forzoso e, da ultimo, dal regolamento delegato (UE) n. 2023/1626 della Commissione del 19 aprile 2023 per quanto riguarda il meccanismo di penalizzazione per i mancati regolamenti relativi alle operazioni compensate che le controparti centrali presentano a fini di regolamento;

Visto il decreto ministeriale n. 12953 del 17 febbraio 2023, concernente le «Disposizioni contabili in caso di ritardo nel regolamento delle operazioni di emissione, concambio e riacquisto di titoli di Stato, nonché nelle operazioni di pronti contro termine svolte dal Ministero dell'economia e delle finanze»;

Vista la determinazione n. 101204 del 23 novembre 2023, con la quale il direttore generale del Tesoro ha conferito a decorrere dal 1° gennaio 2024 la delega al dirigente generale capo della Direzione II in relazione alle attribuzioni in materia di debito pubblico, di cui al menzionato art. 3 del decreto del Presidente dalla Repubblica n. 398/2003, al fine di assicurare la continuità e la tempestività dell'azione amministrativa;

Visti i decreti ministeriali numeri 100588 e 100589 dell'8 novembre 2024 con i quali si è provveduto, in data 8 novembre 2024, all'emissione della diciottesima *tranche* dei CCTeu 15 ottobre 2021/15 ottobre 2030 e all'emissione della dodicesima *tranche* dei CCTeu 15 ottobre 2022/15 ottobre 2028 da destinare ad operazioni di concambio, mediante scambio di titoli in circolazione con titoli di nuova emissione;

Visto in particolare l'art. 6 del predetto decreto 15 dicembre 2023, che dispone l'accertamento dell'esito delle operazioni di gestione del debito pubblico;

Decreta:

Art. 1.

A fronte dell'emissione di CCTeu 15 ottobre 2021/15 ottobre 2030 cod. IT0005491250 per l'importo nominale di euro 1.486.500.000,00 al prezzo di aggiudicazione di euro 98,580 e dell'emissione di CCTeu 15.10.2022/15.10.2028 cod. IT0005534984 per l'importo di euro 1.513.500.000,00 al prezzo di aggiudicazione di euro 100,310 sono stati riacquistati i seguenti titoli:

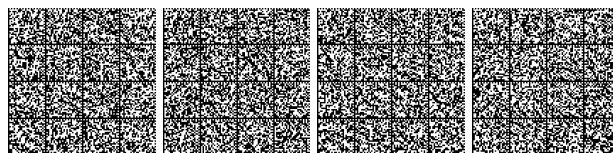
BTP 1,85% 01.07.2025 cod. IT0005408502 per nominali euro 568.702.000,00 al prezzo di euro 99,425;

BTP 1,20% 15.08.2025 cod. IT0005493298 per nominali euro 1.277.823.000,00 al prezzo di euro 98,845;

BTP 0,00% 01.04.2026 cod. IT0005437147 per nominali euro 981.694.000,00 al prezzo di euro 96,550;

BTP 0,00% 01.08.2026 cod. IT0005454241 per nominali euro 216.421.000,00 al prezzo di euro 95,750;

Art. 2.

La consistenza dei citati prestiti, a seguito dell'operazione di concambio effettuata l'8 novembre 2024 (regolamento 12 novembre 2024), è la seguente:

Titoli emessi		Importo nominale in circolazione
CCTeu 15.10.2021/15.10.2030	(IT0005491250)	17.576.668.000,00
CCTeu 15.10.2022/15.10.2028	(IT0005534984)	13.130.155.000,00
Titoli riacquistati		
BTP 1,85% 28.04.2020/01.07.2025	(IT0005408502)	16.392.077.000,00
BTP 1,20% 19.04.2022/15.08.2025	(IT0005493298)	13.426.177.000,00
BTP 0,00% 01.03.2021/01.04.2026	(IT0005437147)	19.814.309.000,00
BTP 0,00% 01.08.2021/01.08.2026	(IT0005454241)	18.342.701.000,00(*)

(*) Il titolo presenta almeno una *tranche* emessa «*ad hoc*» per operazioni Repo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 novembre 2024

p. Il direttore generale del Tesoro: IACOVONI

24A06281

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 11 novembre 2024.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa Facchini Riuniti società cooperativa» in sigla «CO.FA.RI. soc. coop», in Ravenna e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Vista l'istanza con la quale la Lega nazionale delle cooperative e mutue ha chiesto che la società «Cooperativa Facchini Riuniti società cooperativa», in sigla «CO.FA.RI. soc. coop.», sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Vista la nota del 22 aprile 2024 con cui l'associazione di rappresentanza ha segnalato l'urgenza dell'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa e il successivo sollecito del 10 maggio 2024;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, e dalla situazione patrimoniale aggiornata al 23 dicembre 2023, allegata al verbale di revisione, che evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza, in quanto a fronte di un attivo circolante di euro 1.066.435,00, si riscontrano debiti esigibili entro l'esercizio successivo di euro 3.338.876,00 ed un patrimonio netto negativo di euro -179.436,00;

Considerato che il grado di insolvenza è rilevabile, altresì, dalla presenza di debiti verso istituti previdenziali e assistenziali, di un contenzioso con l'INPS, di solleciti di pagamento relativo a fatture insolute, di atto di pignoramento presso terzi, di diversi decreti ingiuntivi e revoca affidamenti da parte di istituti di credito;

Considerato che in data 24 aprile 2024 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante ha comunicato formalmente la propria rinuncia alla presentazione di osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Vista la terna di professionisti che l'associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)*, della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)*, della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 4 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)*, punto (i) e *g)*, della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «Cooperativa Facchini Riuniti società cooperativa», in sigla «CO.FA.RI. soc. coop.», con sede in Ravenna (RA) (codice fiscale 00176150399), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

2. Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Francesca Morellini, nata a Cesena (FC) il 26 aprile 1976 (codice fiscale MRL FNC 76D66 C573Q), ivi domiciliata in piazzale Gennaro Biguzzi n. 20.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato sulla nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06193

DECRETO 11 novembre 2024.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Logico Service - s.c. a r.l.», in Carpi, in liquidazione coatta amministrativa.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE
E DEL MADE IN ITALY

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile;

Visto il Titolo VII, Parte prima, del decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, recante «Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza in attuazione della legge 19 ottobre 2017, n. 155»;

Visto l'art. 390 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 174, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 281 del 1° dicembre 2023, con il quale è stato adottato il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri»;

Visti gli articoli 37 e 199 del regio decreto n. 267/1942;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visti in particolare gli articoli 7 e 21-*quinquies* della citata legge 7 agosto 1990, n. 241;

Visto il decreto ministeriale 17 novembre 2005, con il quale la società cooperativa «Logico Service - s.c.a r.l.», con sede in Carpi (MO) (codice fiscale 02689450365), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e il rag. Massimo Pellicelli ne è stato nominato commissario liquidatore;

Visto il decreto ministeriale del 21 gennaio 2016, n. 55/2016, con il quale la dott.ssa Claudia Pavanelli è stata nominata commissario liquidatore della citata cooperativa, in sostituzione del rag. Massimo Pellicelli, revocato;

Vista la nota del 18 luglio 2022 prot. n. 0229144, con la quale questa autorità di vigilanza ha diffidato il commissario a depositare le relazioni semestrali previste dall'art. 205 della L.F., mai pervenute dall'apertura della procedura, nonché un'informativa sui contenziosi in essere o da intraprendere;

Vista la protratta inerzia del commissario, che non ha dato riscontro alla diffida succitata, impedendo a questa autorità di vigilanza di avere i necessari aggiornamenti sullo svolgimento dell'incarico conferito e, quindi, di svolgere un'esaustiva valutazione in ordine alle problematiche connesse alla procedura;

Tenuto conto che nella fattispecie, sussistendo evidenti e motivate ragioni di pubblico interesse, si è provveduto ai sensi dell'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, a dare comunicazione dell'avvio del procedimento di revoca all'interessato con nota ministeriale prot. n. 0080503 del 22 marzo 2023, in applicazione dell'art. 21-*quinquies*, secondo comma, della legge n. 241/1990;

Visto il mancato riscontro alla predetta comunicazione da parte del commissario liquidatore;

Ritenuto necessario, quindi, provvedere alla revoca della dott.ssa Claudia Pavanelli dall'incarico di commissario liquidatore della predetta società cooperativa ed alla contestuale sostituzione dello stesso;

Vista la terna di professionisti che la Confederazione cooperative italiane, associazione nazionale di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, alla quale il sodalizio risulta aderente, ha proposto ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400 in data 12 marzo 2024;

Considerato che dall'istruttoria effettuata dalla Direzione generale servizi di vigilanza sulla terna delle professionalità indicate, i nominativi segnalati risultano presenti nell'elenco di cui al punto 1, lettera *a)* della direttiva ministeriale del 12 maggio 2023 e sono collocati nella fascia di valutazione non inferiore a quella assegnata per complessità alla procedura, come disposto dall'art. 5, comma 1, del decreto direttoriale del 30 giugno 2023;

Tenuto conto che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato individuato dalla commissione nominata con decreto del Capo di Gabinetto del 15 febbraio 2024, successivamente modificata con decreto del Capo di Gabinetto del 29 aprile 2024, di cui al punto 1, lettera *f)* della predetta direttiva ministeriale del 12 maggio 2023, nella seduta del 4 luglio 2024, visto quanto prescritto dal punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)* punto (i) e *g)* della medesima direttiva ministeriale;

Decreta:

Art. 1.

1. Per le gravi motivazioni indicate in premessa, ai sensi dell'art. 21-*quinquies* della legge 241/1990, la dott.ssa Claudia Pavanelli è revocata dall'incarico di commissario liquidatore della società cooperativa «Logico Service - s.c.a r.l.», con sede in Carpi (MO) (codice fiscale 02689450365).

2. In sostituzione della dott.ssa Claudia Pavanelli, revocata, considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore della società cooperativa in premessa il dott. Enrico Parigi, nato a Bagno a Ripoli (FI) il 12 ottobre 1986 (codice fiscale PRGNRC86R12A564V), domiciliato in Bologna (BO), via A. Calzoni n. 1/3.

Art. 2.

1. Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

3. Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 novembre 2024

Il Ministro: URSO

24A06194

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

COMMISSARIO STRAORDINARIO DI GOVERNO PER IL GIUBILEO DELLA CHIESA CATTOLICA 2025

ORDINANZA 18 novembre 2024.

Giubileo della Chiesa cattolica 2025 – Intervento ID n. 252 «Potenziamento infrastrutture - Progetto di rete radiomobile per le comunicazioni nella Metropolitana di Roma linee A e B/B1 ad uso del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e radio terra-treno Metro A». Semplificazione delle procedure amministrative di affidamento degli appalti per le forniture. (Ordinanza n. 44).

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO DI GOVERNO
PER IL GIUBILEO DELLA CHIESA CATTOLICA 2025

Vista la legge 30 dicembre 2021, n. 234 e successive modificazioni ed integrazioni recante «Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2022 e bilancio pluriennale per il triennio 2022-2024», che, all'art. 1:

al comma 421, dispone la nomina con decreto del Presidente della Repubblica, ai sensi dell'art. 11 della legge 23 agosto 1988, n. 400, di un Commissario straordinario del Governo (di seguito «Commissario straordinario»), in carica fino al 31 dicembre 2026, al fine di assicurare gli interventi funzionali alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025 nella Città di Roma, di cui al comma 420 del predetto art. 1;

al comma 422, attribuisce al Commissario straordinario la predisposizione della proposta di programma dettagliato degli interventi connessi alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025, da approvare con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, sentito il Ministro dell'economia e delle finanze;

al comma 425, dispone che: «Ai fini dell'esercizio dei compiti di cui al comma 421, Commissario straordinario, limitatamente agli interventi urgenti di particolare criticità, può operare a mezzo di ordinanza, in deroga a ogni disposizione di legge diversa da quella penale, fatto salvo il rispetto delle disposizioni del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, delle disposizioni del codice dei beni culturali e del paesaggio, di cui al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, nonché dei vincoli inderogabili derivanti dall'appartenenza all'Unione europea. Le ordinanze adottate dal Commissario straordinario sono immediatamente efficaci e sono pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale*»;

al comma 425-*ter*, dispone che: «In relazione agli interventi previsti dal programma dettagliato degli interventi, approvato ai sensi del comma 422, si applicano, altresì, in quanto compatibili, le procedure e le deroghe previste per la realizzazione degli interventi finanziati in tutto o in parte con le risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) di cui al regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo del Consiglio del 12 febbraio 2021»;

al comma 427, prevede, fra l'altro, che: «Al fine di assicurare la realizzazione dei lavori e delle opere indicati nel programma dettagliato degli interventi, nonché la realizzazione degli interventi funzionali all'accoglienza e alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025, è costituita una società interamente controllata dal Ministero dell'economia e delle finanze denominata «Giubileo 2025», che agisce anche in qualità di soggetto attuatore e di stazione appaltante per la realizzazione degli interventi e l'approvvigionamento dei beni e dei servizi utili ad assicurare l'accoglienza e la funzionalità del Giubileo. […];

al comma 427-*bis*, dispone che: «Agli affidamenti relativi alla realizzazione degli interventi e all'approvvigionamento dei beni e dei servizi utili ad assicurare l'accoglienza e la funzionalità del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025 si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 luglio 2021, n. 108, e, ai fini di quanto previsto al comma 3 del suddetto art. 48, il ricorso alla procedura negoziata è ammesso, nella misura strettamente necessaria, quando l'applicazione dei termini, anche abbreviati, previsti dalle procedure ordinarie può compromettere il rispetto del cronoprogramma procedurale di cui al comma 423. Al fine di ridurre i tempi di realizzazione degli interventi del programma dettagliato di cui al comma 422 del presente articolo, la conferenza di servizi prevista dall'art. 48, comma 5, del citato decreto-legge n. 77 del 2021 fissa il cronoprogramma vincolante da rispettare da parte degli enti preposti alla risoluzione delle interferenze e alla realizzazione delle opere mitigatrici, prevedendo, in caso di ritardo nell'esecuzione delle lavorazioni rispetto al predetto cronoprogramma, l'applicazione nei confronti dei citati enti di sanzioni commisurate alle penali di cui all'art. 113-*bis*, comma 4, del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 4 febbraio 2022, come modificato dal successivo decreto del Presidente della Repubblica del 21 giugno 2022, con il quale il sindaco *pro tempore* di Roma Capitale, prof. Roberto Gualtieri, è stato nominato Commissario straordinario al fine di assicurare gli interventi funzionali alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025 nell'ambito del territorio di Roma Capitale;

Visto, altresì, il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, di approvazione del programma dettagliato degli interventi connessi alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica 2025;

Visti:

la direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 che, all'art. 32, paragrafo 2, lettera *c)*, prevede, nel caso di appalti pubblici di lavori, forniture e servizi, la possibilità di ricorrere alla procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando «nella misura strettamente necessaria quando, per ragioni di estrema urgenza derivanti da eventi imprevedibili dall'amministrazione aggiudicatrice, i termini e le procedure aperte o per le procedure ristrette o per le pro-

cedure competitive con negoziazione non possono essere rispettati. Le circostanze invocate per giustificare l'estrema urgenza non sono in alcun caso imputabili alle amministrazioni aggiudicatrici»;

il regolamento delegato UE 2023/2496 del 15 novembre 2023, di modifica, a far data dal 1° gennaio 2024, delle soglie comunitarie per i settori speciali degli appalti;

il decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120 (cd decreto semplificazioni);

il decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito, con modificazioni, in legge 29 luglio 2021, n. 108 (cd. decreto semplificazioni *bis)*;

il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante: «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici» che:

all'art. 1, comma 1, stabilisce che: «Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti perseguono il risultato dell'affidamento del contratto e della sua esecuzione con la massima tempestività e il migliore rapporto possibile tra qualità e prezzo, nel rispetto dei principi di legalità, trasparenza e concorrenza»;

all'art. 49 prevede il principio di rotazione degli affidamenti, con riferimento alle sole procedure afferenti ai contratti di importo inferiore alle soglie europee;

all'art. 141 disciplina le norme applicabili ai settori speciali;

all'art. 155 stabilisce che: «Per l'aggiudicazione di appalti pubblici, le stazioni appaltanti e gli enti concedenti utilizzano procedure di affidamento aperte, ristrette o negoziate precedute da indizione di gara, dialoghi competitivi o partenariati per l'innovazione, in conformità alle disposizioni della presente parte. Nei soli casi previsti dall'art. 158, le stazioni appaltanti e gli enti concedenti possono utilizzare la procedura negoziata senza pubblicazione del bando [*Omissis*]»;

all'art. 158 al comma 1, dispone che: «Le stazioni appaltanti o gli enti concedenti possono aggiudicare appalti pubblici mediante una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara quando ricorrono i presupposti fissati dal comma 2 [*Omissis*]»;

all'art. 158 al comma 2, lettera *d)*, statuisce che il ricorso ad una procedura negoziata senza indizione di gara è possibile: «… nella misura strettamente necessaria quando, per ragioni di estrema urgenza derivanti da eventi imprevedibili dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, i termini stabiliti per le procedure aperte, per le procedure ristrette o per le procedure negoziate precedute da indizione di gara non possono essere rispettati; le circostanze invocate per giustificare l'estrema urgenza non devono essere in alcun caso imputabili alla stazione appaltante o all'ente concedente…»;

all'art. 158, al comma 3, che dispone che: «Ove possibile, le stazioni appaltanti individuano gli operatori economici da consultare sulla base di informazioni riguardanti le caratteristiche di qualificazione economica e finanziaria e tecniche e professionali desunte dal mercato, nel rispetto dei principi di trasparenza e concorrenza, selezionando almeno tre operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei. La stazione appaltante sceglie l'operatore economico che ha offerto le condizioni più vantaggiose, ai sensi dell'art. 108, previa verifica del possesso dei requisiti di partecipazione previsti per l'affidamento di contratti di uguale importo mediante procedura aperta, ristretta o mediante procedura competitiva con negoziazione.»;

la legge 30 dicembre 2023, n. 213, recante «Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2024 e bilancio pluriennale per il triennio 2024-2026», e, in particolare, l'art. 1, comma 488, secondo periodo, che stanzia una specifica dotazione finanziaria per la spesa in conto capitale, destinata alla pianificazione e realizzazione delle opere e degli interventi del «Programma accoglienza», funzionali al Giubileo della Chiesa cattolica 2025;

Richiamato l'art. 4 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, che dispone che il Commissario straordinario:

a. coordina la realizzazione degli interventi ricompresi nel programma dettagliato di cui all'art. 2, al fine di garantire il conseguimento, nei termini previsti, degli obiettivi indicati nei cronoprogrammi procedurali e di quelli stabiliti dal PNRR;

b. agisce a mezzo di ordinanza nei casi e nelle forme di cui all'art. 1, commi 425 e 425-*bis*, della legge n. 234 del 2021;

c. è componente della Cabina di coordinamento di cui all'art. 1, comma 434, della citata legge n. 234 del 2021 [*Omissis*];

d. pone in essere, sussistendone i presupposti, le procedure acceleratorie di cui all'art. 1, comma 430, secondo periodo, della legge n. 234 del 2021;

e. fornisce alla società le opportune indicazioni per le modalità e le tempistiche di avvalimento e per l'utilizzo delle risorse di cui al comma 420, secondo periodo, della legge n. 234 del 2021;

Premesso che:

con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024 è stato approvato il programma dettagliato degli interventi connessi con il Giubileo della Chiesa cattolica 2025, che include nuovi ed ulteriori interventi del «Programma accoglienza», ideato dal lavoro di nove gruppi di lavoro tematici, coordinati dalla segreteria tecnica ed istituiti con disposizione del Commissario straordinario n. 31 del 5 dicembre 2023, le cui opere sono state finanziate con legge 30 dicembre 2023, n. 213, comma 488, secondo periodo, dell'art. 1 e sono finalizzate all'accoglienza dell'ingente numero di pellegrini e turisti attesi, in particolare, nella Città di Roma in occasione dell'Anno santo;

nel «Programma accoglienza» rientra l'intervento individuato nell'allegato 1 del citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri con l'ID n. 252 recante «Potenziamento infrastrutture - Progetto di rete radiomobile per le comunicazioni nella metropolitana di Roma linee A e BB1 ad uso del Corpo nazionale dei vigili del

fuoco e radio terra-treno Metro A» scaturito nell'ambito del gruppo di lavoro dei «Servizi tecnici essenziali e di urgenza». Roma Capitale è individuata quale amministrazione proponente, mentre Atac S.p.a. riveste il ruolo di soggetto attuatore;

il citato intervento è strettamente collegato e correlato ad un ordinato svolgimento del Giubileo 2025 ed è teleologicamente funzionale a garantire la sicurezza nelle metropolitane delle linee A e BB1, perno centrale della mobilità della Città di Roma, sede di numerosi eventi e manifestazioni culturali e religiosi che caratterizzeranno l'anno giubilare;

l'intervento di che trattasi afferisce all'ammodernamento della rete radio della linea A e B/B1 della metropolitana di Roma ed è finalizzato all'innalzamento degli standard di sicurezza nelle stazioni metropolitane ed all'efficientamento del servizio Atac;

in particolare, l'intervento *de quo* concerne la progettazione, fornitura e installazione di nuovi impianti radiomobili di diffusione della comunicazione, nell'ambito delle infrastrutture metropolitane, su due distinte reti: la prima riservata ai vigili del fuoco, il cui utilizzo è previsto nei casi di emergenza, e la seconda che assicuri il canale comunicativo tra i convogli in servizio sulle linee della metropolitana A e B/B1 e la direzione centrale del traffico;

Atteso che:

l'intervento sopra richiamato ha ad oggetto l'affidamento dei contratti per la fornitura e messa in opera dei nuovi impianti radiomobili da destinare alla rete metropolitana;

il cronoprogramma procedurale dell'intervento di che trattasi prevede l'espletamento di una procedura di gara che, secondo le norme ordinarie dettate dalla specifica disciplina vigente e in considerazione del valore dell'appalto, che è collocato sopra le soglie di rilevanza europea, vedrà la sua conclusione solo a fine 2025, con conseguente analoga conclusione della fornitura;

l'intervento individuato nell'allegato 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024 con l'ID 252 è, tuttavia, classificato come essenziale ed indifferibile e la sua piena attuazione deve essere, pertanto, coerente con la tempistica di inizio e prosecuzione delle celebrazioni del Giubileo 2025;

la relativa scheda descrittiva, parte integrante dell'allegato 1 del già citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, in ragione dell'evidente carattere di urgenza dell'intervento *de quo* forniva, in calce e già in sede di redazione del provvedimento che ne ha sancito l'approvazione, specifiche indicazioni in merito alla necessità di riduzione dei tempi della procedura di gara mediante il ricorso ad un'ordinanza del Commissario straordinario diretta all'accelerazione della tempistica ivi indicata;

Atteso, altresì, che:

il coordinatore del gruppo di lavoro «Servizi tecnici essenziali e di urgenza» ha segnalato, con nota acquisita dalla struttura commissariale con prot. n. RM/4821 del 6 settembre 2024, che per l'intervento in parola, nel rispetto del cronoprogramma originario, è in fase di consegna il progetto per l'indizione della gara «Fornitura in opera di un nuovo impianto per la comunicazione digitale radio terra - treno Metro A e per le comunicazioni dei VVF - Metro A e B/B1». Con medesima comunicazione è stato, altresì, evidenziato che il cronoprogramma procedurale dell'intervento, definito sulla base di tempistiche e modalità di gara ordinarie, prevede il completamento della fornitura solamente al quarto trimestre del 2025, ovvero nella fase terminale dell'anno giubilare, e che si rende, pertanto, necessario valutare le modalità atte a garantire un'accelerazione delle fasi di gara e la conseguente contrazione dei tempi per l'avvio della funzionalità degli impianti, stante, prioritariamente, lo spostamento di sede di alcuni eventi, inizialmente previsti nel Parco di Centocelle, in piazza San Pietro - via della Conciliazione - piazza Pia, condizione che comporterà un significativo aggravio, non preventivato, dell'affluenza di viaggiatori a carico delle succitate linee metropolitane, con l'esigenza di avere a disposizione in tali occasioni impianti che migliorino l'organizzazione e gli *standard* di sicurezza del servizio;

il soggetto attuatore, valutata la sussistenza delle ragioni di urgenza ed imprevedibilità determinate dal sopravvenuto mutamento del luogo di svolgimento di taluni eventi giubilari, al fine di prevenire criticità nell'attuazione del suddetto intervento, con nota acquisita dalla struttura commissariale prot. n. RM/5712 del 15 ottobre 2024, ha rappresentato la necessità di ultimare l'intervento in tempi compatibili con le rappresentate superiori necessità di natura organizzativa e di sicurezza, richiedendo, allo scopo, l'attivazione dei poteri commissariali finalizzati alla massima semplificazione possibile delle procedure di affidamento, come da indicazione già presente nella scheda dell'intervento, che renda perseguibile l'obiettivo di ultimare l'intervento entro luglio 2025;

in particolare, Atac S.p.a. con la sopra richiamata nota prot. RM/5712/2024, e successiva specifica del 18 ottobre 2024, ha richiesto al Commissario straordinario di procedere con l'adozione, ai sensi dell'art. 1, comma 425 della richiamata legge n. 234/2021 e successive modificazioni ed integrazioni, di un'ordinanza che disponga la possibilità del ricorso alla procedura negoziata con un unico operatore senza pubblicazione del bando, in applicazione dell'art. 32 della direttiva 2014/24/UE ed in deroga all'art. 158, comma 3, del codice dei contratti pubblici, ai fini della semplificazione delle procedure amministrative di approvvigionamento delle forniture destinate a tale intervento;

Considerato che:

le risorse finanziare destinate alla realizzazione dell'intervento di che trattasi sono state rese disponibili solo a seguito dell'approvazione del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024;

nelle more dell'approvazione del suddetto decreto del Presidente del Consiglio dei ministri il soggetto attuatore ha comunque provveduto alla predisposizione del PFTE e sta procedendo all'approvazione del relativo progetto;

il rispetto dei tempi delle procedure ordinarie dettati dalla normativa vigente in materia di procedure di affidamento dei contratti pubblici non garantirebbe l'effettiva e concreta realizzazione dell'intervento e, dunque, il suo completamento in tempi utili, visto e considerato che il valore dell'appalto supera le soglie di rilevanza europea;

l'integrale aderenza alle disposizioni di cui al decreto legislativo n. 36/2023 comprometterebbe l'effettiva e piena realizzazione dell'intervento compatibilmente con la tempistica programmata dal calendario giubilare, che prevede lo svolgimento di numerosi eventi e manifestazioni culturali e religiosi nel quadrante di San Pietro, in occasione dei quali è atteso un ingente numero di pellegrini e turisti, condizione che aggraverà notevolmente i flussi di affollamento e di utilizzo della metropolitana durante tutto il corso del 2025, ragione per la quale l'intervento dovrà necessariamente essere concluso per tempo;

sussistono, pertanto, sia le circostanze di urgenza, sia quelle di imprevedibilità, e, infine, le condizioni di non imputabilità all'amministrazione proponente e alla stazione appaltante previste dall'art. 158, comma 2, lettera *d)* del decreto legislativo n. 36/2023 per il ricorso alla procedura negoziata in sostituzione delle procedure ordinarie di affidamento, stante la recente approvazione del «Programma accoglienza» e la effettiva disponibilità delle risorse finanziarie necessarie alla realizzazione del progetto in argomento;

al fine di conseguire gli scopi prefissati, si ritiene, pertanto, necessario introdurre elementi di semplificazione e facilitazione delle procedure amministrative di affidamento dei contratti pubblici e di scelta del contraente per le forniture e messa in opera degli apparati da destinare alla rete radio mobile della Metro A e B/B1, osservata la concretizzazione degli scenari di velocizzazione delle procedure di affidamento già tenuti in considerazione in sede di redazione della scheda progettuale dell'intervento in oggetto;

Richiamato il parere formulato dall'Avvocatura generale dello Stato in data 2 febbraio 2024, acquisito in pari data al protocollo commissariale al n. RM/2024/541, la quale, esprimendosi in ordine all'ambito di applicazione dei poteri derogatori commissariali, di cui ai commi 425, 425-*bis* e 425-*ter* dell'art. 1 della legge n. 234/2021 e successive modificazioni ed integrazioni, rileva come tali deroghe rientrino da un lato «nell'ambito oggettivo delineato dalle norme di legge facoltizzanti tale deroghe […]» e, dall'altro, che «[…] esse rispettino il criterio "teleologico" della coerenza e della proporzionalità con le finalità da raggiungere, rispetto all'evento giubilare 2025 […]».

Dato atto dell'avvenuta informativa alla riunione della Cabina di coordinamento di cui all'art. 1, comma 433, della legge n. 234/2021 e successive modificazioni ed integrazioni, tenutasi in data 11 settembre 2024;

Ritenuto pertanto, al fine di evitare l'insorgere di criticità nel regolare funzionamento dei sistemi della rete radiomobile delle linee delle metropolitane A e B/B1 della Città di Roma, necessario disporre, con i poteri di cui al comma 425 dell'art. 1 della più volte richiamata legge n. 234/2021 e successive modificazioni ed integrazioni, puntuali deroghe alle disposizioni del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo n. 36/2023, nel rispetto dei principi di risultato e trasparenza, di cui all'art. 1 del predetto codice;

Per quanto espresso in premessa e nei *considerata*;

Ordina:

con i poteri di cui al comma 425, dell'art. 1, della legge 30 dicembre 2021, n. 234 e successive modificazioni ed integrazioni:

1. che per le procedure di affidamento delle forniture relative all'intervento connesso alla preparazione del Giubileo della Chiesa cattolica 2025, approvato con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024 e classificato nell'allegato 1 con l'ID 252 recante «Potenziamento infrastrutture - Progetto di rete radiomobile per le comunicazioni nella metropolitana di Roma linee A e BB1 ad uso del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e radio terra-treno Metro A», in deroga alle disposizioni di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, fermo restando il rispetto dei principi di risultato e trasparenza, è possibile ricorrere alla procedura negoziata con un unico operatore senza pubblicazione di bando, in deroga all'art. 158, comma 3 ed all'art. 49 del decreto legislativo n. 36/2023, nel pieno rispetto dell'art. 32 della direttiva 2014/24/UE;

2. la trasmissione della presente ordinanza commissariale a Roma Capitale e Atac S.p.a., per debita conoscenza e per il seguito di competenza;

3. la pubblicazione della presente ordinanza sul sito istituzionale del Commissario straordinario di Governo, raggiungibile al seguente indirizzo http://commissari.gov.it/giubileo2025

La presente ordinanza è immediatamente efficace ed è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso la presente ordinanza è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale amministrativo regionale del Lazio nel termine di sessanta giorni dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, ai sensi del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104, recante «Attuazione dell'art. 44 della legge 18 giugno 2009, n. 69, recante delega al Governo per il riordino del processo amministrativo» e successive modificazioni ed integrazioni.

Roma, 18 novembre 2024

Il Commissario straordinario di Governo
GUALTIERI

24A06189

ORDINANZA 18 novembre 2024.

Programma dettagliato degli interventi connessi con il Giubileo della Chiesa cattolica 2025, approvato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 giugno 2024. Intervento ID 270 recante «Acquisto sistemi di videosorveglianza ambientale Giubileo 2025» - Modifica del soggetto attuatore. (Ordinanza n. 45).

IL COMMISSARIO
STRAORDINARIO DI GOVERNO
PER IL GIUBILEO DELLA CHIESA CATTOLICA 2025

Vista:

la legge 30 dicembre 2021, n. 234 e successive modificazioni ed integrazioni, recante «Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2022 e bilancio pluriennale per il triennio 2022-2024», che, all'art. 1:

al comma 421, dispone la nomina con decreto del Presidente della Repubblica, ai sensi dell'art. 11, della legge 23 agosto 1988, n. 400, di un Commissario straordinario del Governo, in carica fino al 31 dicembre 2026, al fine di assicurare gli interventi funzionali alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025 nella città di Roma, di cui al comma 420 del richiamato art. 1;

al comma 425, dispone che: «Ai fini dell'esercizio dei compiti di cui al comma 421, Commissario straordinario, limitatamente agli interventi urgenti di particolare criticità, può operare a mezzo di ordinanza, in deroga a ogni disposizione di legge diversa da quella penale, fatto salvo il rispetto delle disposizioni del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, delle disposizioni del codice dei beni culturali e del paesaggio, di cui al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, nonché dei vincoli inderogabili derivanti dall'appartenenza all'Unione europea. Le ordinanze adottate dal Commissario straordinario sono immediatamente efficaci e sono pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale*»;

al comma 426, dispone che: «Il Commissario straordinario coordina la realizzazione di interventi ricompresi nel programma dettagliato di cui al comma 422, nonché di quelli funzionali all'accoglienza e alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025 avvalendosi della società di cui al comma 427, tenendo conto, in relazione agli interventi relativi alla Misura di cui al comma 420, dell'obbligo di rispettare gli obiettivi 2 intermedi e gli obiettivi finali stabiliti dal Piano nazionale di ripresa e resilienza»;

al comma 427, prevede che: «Al fine di assicurare la realizzazione dei lavori e delle opere indicati nel programma dettagliato degli interventi, nonché la realizzazione degli interventi funzionali all'accoglienza e alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025, è costituita una società interamente controllata dal Ministero dell'economia e delle finanze denominata « Giubileo 2025», che agisce anche in qualità di soggetto attuatore e di stazione appaltante per la realizzazione degli interventi e l'approvvigionamento dei beni e dei servizi utili ad assicurare l'accoglienza e la funzionalità del Giubileo. […];

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 4 febbraio 2022, come modificato dal successivo decreto del Presidente della Repubblica del 21 giugno 2022, con il quale il sindaco *pro tempore* di Roma Capitale, prof. Roberto Gualtieri, è stato nominato Commissario straordinario al fine di assicurare gli interventi funzionali alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica per il 2025 nell'ambito del territorio di Roma Capitale;

Visto, altresì, il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, di approvazione del programma dettagliato degli interventi connessi alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica 2025;

Visti, altresì:

il TUEL, approvato con decreto legislativo n. 267/2000 e successive modificazioni ed integrazioni;

lo statuto di Roma Capitale;

la deliberazione di assemblea Capitolina n. 106 del 19 novembre 2021 «Linee programmatiche 2021-2026 per il governo di Roma Capitale»;

il regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi di Roma Capitale, approvato con deliberazione della giunta capitolina n. 395 del 1° dicembre 2022 e successive modificazioni ed integrazioni;

la deliberazione di giunta capitolina n. 160 dell'11 maggio 2023, recante «Giubileo della Chiesa cattolica 2025 - Programma dettagliato degli interventi essenziali e indifferibili per i quali Roma Capitale svolge ruolo di soggetto attuatore. Approvazione degli schemi di convenzione tra Roma Capitale e società Giubileo 2025 S.p.a. per la gestione ed erogazione delle risorse finanziarie e per la disciplina del ruolo di stazione appaltante in capo a società Giubileo 2025»;

deliberazione di giunta capitolina n. 286 del 3 agosto 2023, recante «Giubileo della Chiesa cattolica 2025 - Programma dettagliato degli interventi connessi alle celebrazioni del Giubileo della Chiesa cattolica 2025 Aggiornamento dell'elenco degli interventi per i quali Roma Capitale svolge il ruolo di soggetto attuatore in coerenza con il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 8 giugno 2023. Estensione del perimetro di applicazione della convenzione per la disciplina del ruolo di stazione appaltante in capo a società Giubileo 2025 e approvazione dello schema di convenzione tra Roma Capitale e società Giubileo 2025 S.p.a. per la disciplina del ruolo di soggetto attuatore in capo a società Giubileo 2025»;

la legge 30 dicembre 2023, n. 213, recante «Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2024 e bilancio pluriennale per il triennio 2024-2026», e, in particolare, l'art. 1, comma 488, secondo periodo, che stanzia una specifica dotazione finanziaria per la spesa in conto capitale, destinata alla pianificazione e realizzazione delle opere e degli interventi del «Programma accoglienza», funzionali al Giubileo della Chiesa cattolica 2025;

Richiamati:

l'art. 4 del su richiamato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, che dispone che Commissario straordinario:

«*a)* coordina la realizzazione degli interventi ed azioni ricompresi nel programma dettagliato di cui all'articolo 2, al fine di garantire il conseguimento, nei termini previsti, degli obiettivi indicati nei cronoprogrammi procedurali e di quelli stabiliti dal PNRR;

b) agisce a mezzo di ordinanza nei casi e nelle forme di cui all'art. 1, commi 425 e 425-*bis*, della legge n. 234 del 2021; [*Omissis*]

e) pone in essere, sussistendone i presupposti, le procedure acceleratorie di cui all'articolo 1, comma 430, secondo periodo, della legge n. 234 del 2021;

f) fornisce alla società [*ndr* società Giubileo 2025] le opportune indicazioni per le modalità e le tempistiche di avvalimento e per l'utilizzo delle risorse giubilari»;

l'art. 9, comma 2, del già citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, che dispone quanto segue:

«Il Commissario, in relazione agli interventi di cui all'allegato 1, è autorizzato a disporre una diversa indicazione dei soggetti responsabili delle funzioni di cui al precedente articolo 5, previa informativa alla cabina di coordinamento, nei casi per i quali la variazione, anche per effetto di modifiche del quadro normativo vigente, sia richiesta e concordata fra tutti i soggetti coinvolti nella realizzazione dell'intervento»;

Premesso che:

con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024 è stato approvato il programma dettagliato degli interventi connessi con il Giubileo della Chiesa cattolica 2025, che include nuovi ed ulteriori interventi del «Programma accoglienza», ideato dal lavoro di nove gruppi di lavoro tematici, coordinati dalla segreteria tecnica ed istituiti con disposizione del Commissario straordinario n. 31 del 5 dicembre 2023, le cui opere sono state finanziate con legge 30 dicembre 2023, n. 213, comma 488, secondo periodo, dell'art. 1 e sono finalizzate all'accoglienza dell'ingente numero di pellegrini e turisti attesi, in particolare, nella Città di Roma in occasione dell'Anno santo;

nel «Programma accoglienza» rientra l'intervento essenziale ed indifferibile individuato nell'allegato 1 del citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri con l'ID n. 270, recante «Acquisto sistemi di videosorveglianza ambientale Giubileo 2025», scaturito nell'ambito del gruppo di lavoro de «La cura della città» e integralmente finanziato con risorse giubilari per 1.220.000,00 di euro. Roma Capitale è individuata quale amministrazione proponente. Il ruolo di struttura referente è affidato alla polizia locale di Roma Capitale;

il citato intervento è strettamente collegato e correlato ad un ordinato svolgimento del Giubileo 2025 ed è teleologicamente funzionale a garantire una maggiore sicurezza alla Città di Roma, sede di numerosi eventi e manifestazioni culturali e religiosi che caratterizzeranno l'anno giubilare;

il ricorso a sistemi di videosorveglianza risponde all'esigenza di fornire *in primis* alla cittadinanza, ai visitatori ed ai turisti la percezione, più ampia possibile, che il territorio è vigilato e, pertanto, più sicuro e, in secondo luogo, di offrire un servizio di monitoraggio costante dei luoghi interessati dagli eventi giubilari, anche in aree periferiche;

in particolare, l'intervento *de quo* concerne il noleggio e l'acquisto di sistemi di videosorveglianza fissi e mobili e la loro messa in opera, nel rispetto della disciplina dettata dal GDPR, nei siti individuati secondo una puntuale mappatura delle zone della città e ritenuti strategici, per i quali si prefigura la necessità di monitoraggio continuo;

l'impiego di tecnologie avanzate e dell'intelligenza artificiale, unitamente al sistema di videocamere, permetterà di ottenere una visione capillare, discreta ma efficace, della Città di Roma consentendo l'immediata individuazione di eventuali criticità e l'organizzazione di una pronta risposta, finalizzata alla celere risoluzione della situazione emergenziale venutasi a creare;

i sistemi dedicati al funzionamento di tali apparati, interfacciabili tra di loro, sono dotati di software in grado di segnalare e creare *alert* in situazioni problematiche o in occorrenza di particolari accadimenti, secondo le impostazioni da impartire da parte degli operatori;

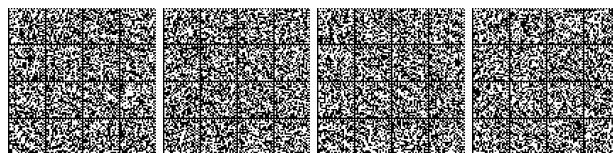
Considerato che:

all'esito della riunione tenutasi in data 22 ottobre c.a. presso la Sala crisi del comando del Corpo di polizia locale di Roma Capitale, concernente la tematica della videosorveglianza, è emersa la stretta correlazione tra l'intervento *de quo* e l'opera inclusa nel Programma dettagliato degli interventi giubilari e classificata nell'allegato 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024 con l'ID 13, recante «Sistemi di telecomunicazioni di nuova generazione 5G small cell», per il quale Roma Capitale - Dipartimento trasformazione digitale riveste il ruolo di soggetto attuatore;

l'Intervento ID 13 sopra richiamato ha, difatti, ad oggetto la realizzazione di un'infrastruttura abilitante il 5G, con la finalità di sostenere sistemi e servizi digitali innovativi per il monitoraggio ambientale e l'automazione dei sistemi tecnologici della città, oltre che per l'allestimento di soluzioni avanzate per la sicurezza della Città di Roma, mediante il dispiegamento di un elevato numero di videocamere ad alto consumo di banda e di sistemi di radiocomunicazione di sicurezza per la polizia locale, che consentano l'operatività anche in ambienti attualmente non visibili al sistema Tetra, già in dotazione al corpo, quali ad esempio gli ambienti indoor della rete delle metropolitane;

Atteso che:

il Dipartimento trasformazione digitale di Roma Capitale annovera tra le proprie attribuzioni la responsabilità degli appalti Tetra e SPS, in materia di connettività e di tutti i sistemi informatici; riveste, inoltre, un ruolo strategico nelle infrastrutture digitali e nelle telecomunicazioni;

in particolare, il medesimo Dipartimento ha già in carico la realizzazione, per Roma Capitale, della piattaforma «Smart Police Support», in uso dalla polizia locale e dal Dipartimento protezione civile finalizzata alla gestione della sicurezza pubblica, delle emergenze e dei grandi eventi, tra i quali è ricompreso il Giubileo della Chiesa cattolica 2025;

la citata piattaforma SPS prevede l'installazione di 1000 telecamere e la gestione congiunta di un Partenariato pubblico privato, attraverso il quale verranno acquisite ulteriori 2000 videocamere, che complessivamente migliorerà significativamente la capacità di monitoraggio e sicurezza della Città di Roma;

Atteso, altresì, che:

nella medesima riunione del 22 ottobre del corrente anno si è convenuto sulla necessità di attribuire le competenze ad un unico soggetto referente, deputato a perseguire gli obiettivi prefissati, opportunamente riuniti in una gestione unitaria di tutta la materia e, conseguentemente, di provvedere in ordine all'assegnazione dei fondi complessivamente stanziati per tale argomento;

l'attrazione dell'intervento *de quo* al Dipartimento trasformazione digitale risponde all'esigenza di:

garantire il coordinamento strategico e centralizzato della tematica della videosorveglianza, mediante l'integrazione delle infrastrutture digitali, essenziale per la sicurezza e l'accoglienza dei pellegrini e turisti in occasione degli eventi giubilari;

consentire l'ottimizzazione delle risorse messe in campo, riducendo i tempi di risposta e migliorando l'efficacia dei sistemi di monitoraggio e connettività;

assicurare l'impiego della comprovata esperienza specifica del citato Dipartimento in materia di gestione dei sistemi di videosorveglianza e sicurezza digitale, garantendo continuità e alta qualità nella realizzazione delle attività previste dagli interventi;

allineare le politiche ed obiettivi di digitalizzazione di Roma Capitale, che debbono essere coerenti con le direttive nazionali e gli standard di sicurezza richiesti per la gestione di eventi di portata internazionale, qual è il Giubileo 2025;

con nota acquisita dalla struttura commissariale prot. RM/6241 del 4 novembre 2024 Roma Capitale - Dipartimento trasformazione digitale ha, pertanto, richiesto la modifica, in proprio favore, del soggetto attuatore per l'intervento in parola;

Richiamato:

il parere formulato dall'Avvocatura generale dello Stato in data 2 febbraio 2024, acquisito in pari data al protocollo commissariale al n. RM/2024/541, la quale, esprimendosi in ordine all'ambito di applicazione dei poteri derogatori commissariali, di cui ai commi 425, 425-*bis* e 425-*ter* dell'art. 1 della legge n. 234/2021 e successive modificazioni ed integrazioni, rileva come tali deroghe rientrino da un lato «nell'ambito oggettivo delineato dalle norme di legge facoltizzanti tale deroghe [...]» e, dall'altro, che [...] esse rispettino il criterio «"teleologico" della coerenza e della proporzionalità con le finalità da raggiungere, rispetto all'evento giubilare 2025 [...];

Dato atto dell'avvenuta informativa alla cabina di coordinamento di cui all'art. 1, comma 433, della legge n. 234/2021, sulla modifica del soggetto attuatore dell'intervento in oggetto, effettuata dal Commissario straordinario con nota prot. RM/6589 del 14 novembre 2024;

Ritenuto, pertanto:

di dover procedere, stante l'indifferibilità dell'intervento oggetto del presente provvedimento, ai sensi di quanto disposto all'art. 9, comma 2, del richiamato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, alla modifica del soggetto attuatore per l'intervento individuato nell'allegato 1 con l'ID 270;

Per quanto espresso in narrativa e nei *considerata*;

Ordina:

con i poteri di cui al comma 425, dell'art. 1, della legge 30 dicembre 2021, n. 234 e successive modificazioni ed integrazioni:

1. in attuazione del comma 2, dell'art. 9 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024, la modifica del soggetto attuatore dell'Intervento ID 270 «Acquisto di sistemi di videosorveglianza ambientale Giubileo 2025», incluso nel già menzionato programma dettagliato, trasferendo tale funzione dalla polizia locale di Roma Capitale al Dipartimento trasformazione digitale del medesimo ente locale;

2. L'approvazione della scheda descrittiva dell'intervento di cui al punto 1., allegata alla presente ordinanza commissariale e di cui costituisce parte integrante e sostanziale, che sostituisce la relativa scheda dell'intervento medesimo, classificato nell'allegato 1 del citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2024 con l'ID 270;

3. La trasmissione della presente ordinanza a Roma Capitale e a società Giubileo 2025, per il seguito di competenza;

4. La trasmissione della presente ordinanza alla cabina di coordinamento di cui all'art. 1, comma 433, della legge n. 234/2021 e successive modificazioni ed integrazioni;

5. La pubblicazione della presente ordinanza sul sito istituzionale del Commissario straordinario di Governo, raggiungibile al seguente indirizzo http://commissari.gov.it/giubileo2025

La presente ordinanza è immediatamente efficace ed è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

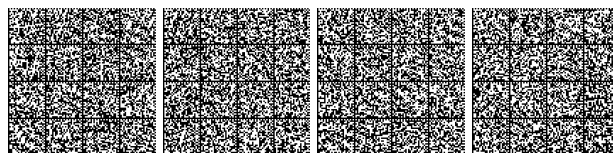
Avverso la presente ordinanza è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale amministrativo regionale del Lazio nel termine di sessanta giorni dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, ovvero ricorso al Capo dello Stato entro centoventi giorni, ai sensi del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104, recante il «Attuazione dell'articolo 44 della legge 18 giugno 2009, n. 69, recante delega al governo per il riordino del processo amministrativo» e successive modificazioni ed integrazioni.

Roma, 18 novembre 2024

Il Commissario straordinario di Governo
GUALTIERI

AVVERTENZA:

L'allegato richiamato nell'ordinanza commissariale n. 45/2004 è stato pubblicato sul sito del Commissario straordinario di Governo per il Giubileo 2025 ed è consultabile all'indirizzo http://commissari.gov.it/giubileo2025

24A06190

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 6 novembre 2024.

Medicinali che non possono essere sottratti alla distribuzione e alla vendita per il territorio nazionale al fine di prevenire o limitare stati di carenza o indisponibilità. (Determina n. 677/2024).

IL PRESIDENTE

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326, che ha istituito l'Agenzia italiana del farmaco (AIFA);

Visto il decreto 20 settembre 2004, n. 245 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze: «Regolamento recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma dell'art. 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», come da ultimo modificato dal decreto 8 gennaio 2024, n. 3 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 11 del 15 gennaio 2024;

Visto il vigente regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale dell'AIFA, pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia (comunicazione in *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 140 del 17 giugno 2016);

Visto il decreto del Ministro della salute 5 aprile 2024 con cui, a decorrere dalla data dello stesso, il prof. Robert Giovanni Nisticò è stato nominato Presidente del consiglio di amministrazione dell'Agenzia italiana del farmaco, ai sensi dell'art. 7 del citato decreto del Ministro della salute 20 settembre 2004, n. 245 e successive modificazioni;

Visto il Trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) e, in particolare, l'art. 36;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, recante «Attuazione della direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano»;

Visti, in particolare, l'art. 1, comma 1, lettera *s)*, secondo periodo, del decreto legislativo n. 219/2006 summenzionato, ai sensi del quale «non possono essere sottratti, alla distribuzione e alla vendita per il territorio nazionale, i medicinali per i quali sono stati adottati specifici provvedimenti al fine di prevenire o limitare stati di carenza o indisponibilità, anche temporanee, sul mercato o in assenza di valide alternative terapeutiche; al medesimo fine, l'Agenzia italiana del farmaco, dandone previa notizia al Ministero della salute, pubblica un provvedimento di blocco temporaneo delle esportazioni di farmaci nel caso in cui si renda necessario per prevenire o limitare stati di carenza o indisponibilità», nonché gli articoli 34, comma 6, e 105, comma 2;

Visto il documento della Commissione europea sull'obbligo di fornitura continua inteso a contrastare il problema della carenza di medicinali, approvato in sede di riunione tecnica *ad hoc* nell'ambito del comitato farmaceutico sulla carenza di medicinali in data 25 maggio 2018, nel quale è stato riconosciuto che gli Stati membri possono adottare misure per prevenire la carenza di medicinali o per far fronte a tale situazione limitando la libera circolazione delle merci nell'ambito dell'UE, introducendo, in particolare, limitazioni alla fornitura di medicinali da parte dei distributori all'ingrosso verso operatori in altri Stati membri, purché queste siano giustificate in funzione della tutela della salute e della vita delle persone prevenendo l'insorgere della carenza di medicinali;

Visto l'art. 13 del decreto-legge 30 aprile 2019, n. 35, convertito dalla legge 25 giugno 2019, n. 60;

Vista la determina AIFA Pres. n. 313/2024 del 17 luglio 2024, recante «Elenco dei medicinali che non possono essere sottratti alla distribuzione e alla vendita per il territorio nazionale al fine di prevenire o limitare stati di carenza o indisponibilità», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 172 del 24 luglio 2024;

Tenuto conto che l'AIFA pubblica periodicamente sul proprio sito istituzionale l'elenco aggiornato dei farmaci temporaneamente carenti per i quali, in considerazione dell'interruzione della commercializzazione comunicata dal titolare di autorizzazione all'immissione in commercio (A.I.C.), dell'assenza di analoghi sul mercato italiano e del rilievo dell'uso in terapia, viene rilasciata al titolare A.I.C. o alle strutture sanitarie l'autorizzazione all'importazione per analogo autorizzato all'estero;

Considerato l'obbligo di segnalazione alle autorità competenti delle mancate forniture di medicinali, di cui al citato decreto legislativo n. 219/2006, art. 105, comma 3-*bis*;

Preso atto della segnalazione ricevuta da Merck Serono S.p.a., rappresentante per l'Italia del titolare A.I.C. Merck Europe B.V., con nota prot. 128042 del 3 ottobre 2024, relativa a difficoltà segnalate nel reperire il medicinale «Ovitrelle» A.I.C. n. 035188073 nel canale distributivo territoriale, unitamente alle evidenze di un flusso di esportazione del medicinale (confermato dai dati relativi ai flussi di movimentazione del Ministero della salute);

Preso atto della segnalazione ricevuta dal titolare A.I.C. Ferring S.p.a., con nota prot. 132525 del 14 ottobre 2024, relativa ad un possibile flusso di esportazione del medicinale «Pentasa» per le due confezioni con A.I.C. n. 027130071 e n. 027130107 tale da poter generare distorsioni del circuito distributivo con conseguente necessità di attivazione del servizio SOS per garantire l'accesso al farmaco; confermato il flusso di esportazione del medicinale con A.I.C. n. 027130071 dai dati relativi ai flussi di movimentazione del Ministero della salute e considerato che l'assoggettamento della sola confezione A.I.C. n. 027130071 al blocco dell'esportazione potrebbe determinare il trasferimento del rischio di esportazione alla confezione contenente il medicinale nella medesima forma farmaceutica A.I.C. n. 027130107;

Preso atto della segnalazione ricevuta dal titolare A.I.C. Baxter S.p.a., con nota prot. 139425 del 29 ottobre 2024, relativa ad un possibile flusso di esportazione del medicinale «Uromitexan» A.I.C. n. 025312024 tale da poter generare distorsioni del circuito distributivo, sulla base di evidenza di ordini anomali ricevuti di recente;

Preso atto della segnalazione ricevuta dal rappresentante unico sul territorio nazionale Novo Nordisk S.p.a., con nota prot. 139434 del 29 ottobre 2024, relativa ad un possibile flusso di esportazione del medicinale, tale da poter generare distorsioni del circuito distributivo, sulla base anche di alcune segnalazioni ricevute dal territorio, relative alle specialità medicinali «Fiasp» (A.I.C. n. 045249051 e n. 045249101);

Preso atto della disponibilità sul territorio nazionale e dell'assenza di anomalie distributive per i medicinali «Famotidina EG» (A.I.C. n. 034433096), «Sabril» (A.I.C. n. 027443011 e n. 027443047), «Sinemet» (A.I.C. n. 023145016, n. 023145028, n. 023145030 e n. 023145042) e «Fulphila» (A.I.C. n. 047401029), considerata l'assenza di segnalazioni di irreperibilità dal territorio per tali medicinali;

Ritenuto, pertanto, necessario ed urgente, a tutela della salute pubblica, su proposta dell'Ufficio qualità dei prodotti e contrasto al crimine farmaceutico, aggiornare l'elenco allegato alla determina AIFA Pres. n. 313/2024 del 17 luglio 2024, istitutiva della misura del blocco temporaneo delle esportazioni ai sensi dell'art. 1, comma 1, lettera *s)* del decreto legislativo n. 219/2006, inserendo tra i medicinali assoggettati al blocco temporaneo delle esportazioni i medicinali «Ovitrelle» (A.I.C. n. 035188073), «Pentasa» (A.I.C. n. 027130071 e n. 027130107), «Uromitexan» (A.I.C. n. 025312024), «Fiasp» (A.I.C. n. 045249051 e n. 045249101);

Informato il Ministero della salute in data 6 novembre 2024;

Determina:

Art. 1.

1. Al fine di tutelare la salute pubblica e garantire un assortimento di medicinali sufficiente a rispondere alle esigenze di cura sul territorio nazionale, è disposto il blocco temporaneo delle esportazioni da parte dei distributori all'ingrosso e, per quanto di competenza, da parte del titolare A.I.C., dei medicinali OVITRELLE (A.I.C. n. 035188073), PENTASA (A.I.C. n. 027130071 e n. 027130107), UROMITEXAN (A.I.C. n. 025312024) e FIASP (A.I.C. n. 045249051 e n. 045249101).

2. A tal fine i medicinali «Ovitrelle» (A.I.C. n. 035188073), «Pentasa» (A.I.C. n. 027130071 e n. 027130107), «Uromitexan» (A.I.C. n. 025312024) e «Fiasp» (A.I.C. n. 045249051 e n. 045249101) sono inseriti nell'elenco allegato alla presente determina che ne costituisce parte integrante.

3. I medicinali FAMOTIDINA EG (A.I.C. n. 034433096), SABRIL (A.I.C. n. 027443011 e n. 027443047), SINEMET (A.I.C. n. 023145016, n. 023145028, n. 023145030 e n. 023145042) e FULPHILA (A.I.C. n. 047401029) sono espunti dall'elenco allegato alla determina AIFA Pres. n. 313-2024 del 17 luglio 2024.

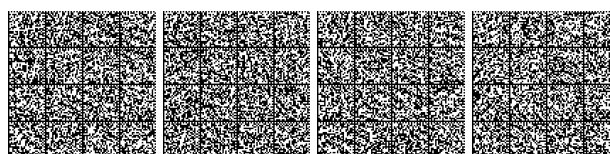
Art. 2.

L'elenco è sottoposto a periodico aggiornamento, tenuto conto dell'evoluzione della disponibilità dei medicinali e pubblicato sul sito istituzionale dell'AIFA.

Art. 3.

La presente determina è efficace dal giorno successivo alla sua pubblicazione sul portale istituzionale dell'AIFA.

Roma, 6 novembre 2024

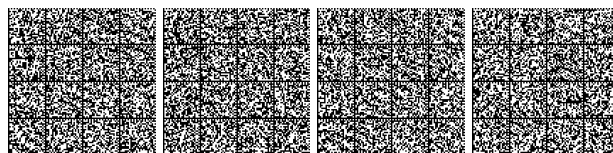
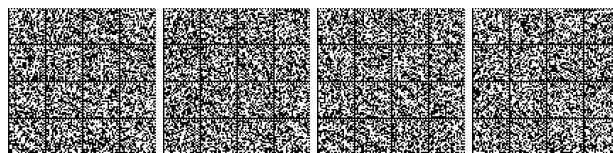
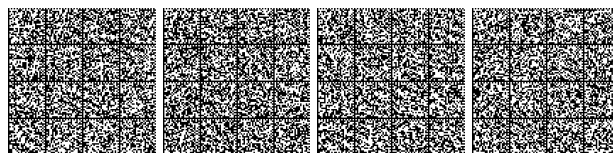
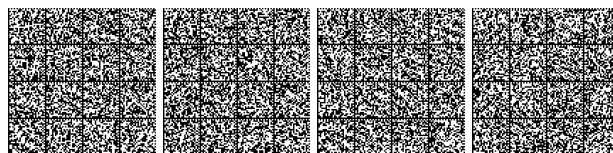
Il Presidente: NISTICÒ

ALLEGATO

ELENCO DEI MEDICINALI CHE NON POSSONO ESSERE SOTTRATTI ALLA DISTRIBUZIONE E ALLA VENDITA PER IL TERRITORIO NAZIONALE AL FINE DI PREVENIRE O LIMITARE STATI DI CARENZA O INDISPONIBILITÀ (ART. 1, COMMA 1, LETTERA *s)*, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 219/2006), AGGIORNATO AL 29 OTTOBRE 2024

Nome Medicinale	**Numero AIC**	**Descrizione confezione**	**Titolare AIC**	**Data inserimento medicinale nell'elenco dei medicinali che non possono essere sottratti alla distribuzione e alla vendita per il territorio nazionale al fine di prevenire o limitare stati di carenza o indisponibilità**
Baqsimi	048407011	3 mg polvere nasale in contenitore monodose	Amphastar France Pharmaceuticals	Det. DG - 332-2023 pubblicata il 10/08/2023
Buccolam	042021016	2,5 mg soluzione per mucosa orale, 4 siringhe preriempite da 0,5 ml	Neuraxpharm Pharmaceuticals, S.L	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Buccolam	042021028	5 mg soluzione per mucosa orale, 4 siringhe preriempite da 1ml	Neuraxpharm Pharmaceuticals, S.L	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Buccolam	042021030	7,5 mg soluzione per mucosa orale, 4 siringhe preriempite da 1,5ml	Neuraxpharm Pharmaceuticals, S.L	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Buccolam	042021042	1 0mg soluzione per mucosa orale, 4 siringhe preriempite da 2ml	Neuraxpharm Pharmaceuticals, S.L	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Chenpen	040864011	150 microgrammi/0,3 ml soluzione iniettabile, 1 siringa preriempita da 0,3 ml	Bioprojet Pharma	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Chenpen	040864023	300 microgrammi/0,3 ml soluzione iniettabile, 1 siringa preriempita da 0,3 ml	Bioprojet Pharma	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023

Chenpen	040864050	500 microgrammi/0,3 ml soluzione iniettabile in siringa preriempita, 1 siringa preriempita in vetro da 0,3 ml	Bioprojet Pharma	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Creon	029018064	10.000 U.Ph.Eur capsule rigide a rilascio modificato, 100 capsule	Viatris Italia S.r.l.	Det. DG - 372-2023 pubblicata il 22/09/2023
Creon	029018049	25.000 U.Ph.Eur. capsule rigide a rilascio modificato, 100 capsule	Viatris Italia S.r.l.	Det. DG - 372-2023 pubblicata il 22/09/2023
Creon	029018088	5.000 U Ph. Eur. granulato gastroresistente, flacone da 20 g	Viatris Italia S.r.l.	Det. DG - 372-2023 pubblicata il 22/09/2023
Creonipe	047002098	35000 U capsule rigide gastroresistenti, 100 capsule in flacone HDPE	Viatris Healthcare Limited	Det. DG - 372-2023 pubblicata il 22/09/2023
Desferal	020417022	500mg/ml polvere e solvente per soluzione iniettabile, 10 flaconi + 10 fiale 5ml	Novartis Farma S.p.A.	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Endoxan Baxter	015628011	50mg compresse rivestite, 50 compresse	Baxter S.p.a.	Det. DG - 257-2023 pubblicata il 19/06/2023
Fastjekt	042416014	150 microgrammi soluzione iniettabile in penna preriempita, 1 iniettore da 2 ml	Viatris Healthcare Limited	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Fastjekt	042416038	300 microgrammi soluzione iniettabile in penna preriempita, 1 iniettore da 2 ml	Viatris Healthcare Limited	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Fiasp	045249051	100 u/ml soluzione iniettabile uso endovenoso uso sottocutaneo penna preriempita (vetro) (flextouch) 3 ml 5 penne preriempite	Novo Nordisk A/S	Inserito in elenco con la presente Determinazione
Fiasp	045249101	100 u/ml soluzione iniettabile uso endovenoso uso sottocutaneo cartuccia (vetro) (penfill) 3 ml 5 cartucce	Novo Nordisk A/S	Inserito in elenco con la presente Determinazione

Fluorouracile Accord Healthcare	040593042	50mg/ml soluzione iniettabile o infusione, 1 flaconcino in vetro da 100 ml	Accord Healthcare Italia Srl	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Fluorouracile Accord Healthcare	040593030	50mg/ml soluzione iniettabile o infusione, 1 flaconcino in vetro da 20 ml	Accord Healthcare Italia Srl	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Fluorouracile Hikma	044062026	50mg/ml soluzione iniettabile/per infusione, 1 flaconcino in vetro da 10 ml	Hikma Farmaceutica S.A.	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Fluorouracile Hikma	044062038	50mg/ml soluzione iniettabile/per infusione, 1 flaconcino in vetro da 20 ml	Hikma Farmaceutica S.A.	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Fluorouracile Hikma	044062040	50mg/ml soluzione iniettabile/per infusione, 1 flaconcino in vetro da 100 ml	Hikma Farmaceutica S.A.	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Fluorouracile Teva	026542047	1g/20ml soluzione per infusione, 1 flaconcino da 20 ml	Teva Italia Srl	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Fluorouracile Teva	026542050	5g/100ml soluzione per infusione, 1 flaconcino da 100 ml	Teva Italia Srl	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Forxiga	042494029	5 mg - compresse rivestite con film- uso orale - blister calendarizzato (alu/alu) - 28 compresse	Astra Zeneca AB	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Glucagen	027489018	Hypokit 1 mg polvere e solvente per soluzione iniettabile - 1 flacone + 1 siringa con ago	Novo Nordisk A/S	Det. DG/341/2023 pubblicata il 24/08/2023
Humalog	033637024	100 U/ml soluzione iniettabile 1 flacone 10 ml	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Humalog	033637051	100 U/ml soluz. iniettabile 5 cartucce 3 ml IM IV	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Humalog	033637063	Mix 25 100 U/ml sospensione iniettabile 1 flaconcino 10 ml uso SC	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023

Humalog	033637190	Kwikpen 100 U/ml soluzione iniettabile - uso sottocutaneo o endovenoso - cartuccia (vetro) in penna preriempita 3 ml (3,5mg/ml) - 5 penne	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Humalog	033637214	Mix 25 kwikpen 100 U/ml sospensione iniettabile - uso sottocutaneo - cartuccia (vetro) in penna preriempita 3 ml (3,5mg/ml) - 5 penne	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Humalog	033637238	Mix 50 kwikpen 100 U/ml sospensione iniettabile - uso sottocutaneo - cartuccia (vetro) in penna preriempita 3 ml (3,5mg/ml) - 5 penne	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Humalog	033637354	200 U/ml - soluzione iniettabile - uso sottocutaneo - cartuccia (vetro) in penna pre-riempita kwikpen 3 ml - 5 penne preriempite	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Humalog	033637380	Junior kwikpen 100 u/ml - soluzione iniettabile - uso sottocutaneo - cartuccia (vetro) in penna preriempita - 3 ml (3,5 mg/ml) - 5 penne preriempite	Eli Lilly Nederland B.V.	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Jext	040585010	300 microgrammi soluzione iniettabile, 1 penna preriempita	Alk-Abelló A/S	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Jext	040585022	150 microgrammi soluzione iniettabile, 1 penna preriempita	Alk-Abelló A/S	Det. DG - 526/2023 pubblicata il 22/12/2023
Konakion	008776066	prima infanzia 2 mg/0,2 ml soluzione orale ed iniettabile, 5 fiale da 0,2 ml con siringa per somministrazione orale	Cheplapharm Arzneimittel GmbH	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Konakion	008776078	10 mg/ml soluzione orale e iniettabile, 5 fiale da 1 ml	Cheplapharm Arzneimittel GmbH	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024

Natulan	020846010	50 mg capsule rigide, 50 capsule rigide	Leadiant GMBH	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Neulasta	035716036	6 mg -soluz iniettabile- uso sottocutaneo- siringa preriempita (vetro) con protez ago-0,6 ml (10 mg/ml), 1 siringa preriempita con protezione ago	Amgen Europe B.V.	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
NovoRapid FlexPen	034498093	100 unità/ml soluzione iniettabile in penna preriempita, 5 cartucce in penne preriempite da 3ml	Novo Nordisk A/S	Det. DG 126/2022 pubblicata il 25/03/2022
Novorapid Penfill	034498030	100U/ml soluzione iniettabile 5 cartucce 3 ml uso sottocutaneo	Novo Nordisk A/S	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Ovitrelle	035188073	250 MCG/0,5 ML soluzione iniettabile 1 siringa preriempita in vetro uso sottocutaneo	Merck Europe BV	Inserito in elenco con la presente Determinazione
Parlodel	023781014	2,5mg compresse, 30 compresse	Viatris Healthcare Limited	Det. DG - 257-2023 pubblicata il 19/06/2023
Pegasys	035683059	135 mcg soluzione iniettabile 1 siringa preriempita 0,5 ml (270 mcg/ml) + 1 ago per iniezione uso sottocutaneo	ZR Pharma& Gmbh	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Pegasys	035683073	180 mcg soluzione iniettabile 1 siringa preriempita 0,5 ml 360 mcg/ml) + 1 ago per iniezione uso sottocutaneo	ZR Pharma& Gmbh	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023
Pegasys	035683150	90 microgrammi - uso sottocutaneo - siringa preriempita (vetro) 0.5 ml (180 µg/ml) - 1 siringa preriempita + 1 ago per iniezione	ZR Pharma& Gmbh	Det. DG/310/2023 pubblicata 01/08/2023

Pelgraz	047090028	6 mg - soluzione iniettabile - uso sottocutaneo - iniettore pre-riempito (vetro) - 0,6 ml (10 mg/ml) - 1 iniettore pre-riempito + 1 tampone imbevuto di alcol	Accord Healthcare Italia Srl	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Pelgraz	047090016	6 mg - soluzione iniettabile - uso sottocutaneo - siringa pre-riempita (vetro) con copriago - 0,6 ml (10 mg/ml) - 1 siringa pre-riempita con copriago + 1 tampone imbevuto di alcol	Accord Healthcare Italia Srl	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Pentasa	027130071	500 mg compresse a rilascio modificato 50 compresse	Ferring SpA	Inserito in elenco con la presente Determinazione
Pentasa	027130107	1 g compresse a rilascio modificato 60 compresse	Ferring SpA	Inserito in elenco con la presente Determinazione
Pylera	041527019	140mg/125mg/125mg capsule 120 capsule in flacone hdpe	Laboratoires Juvise Pharmaceuticals	Det. DG - 257-2023 pubblicata il 19/06/2023
Questran	023014018	4 g polvere per sospensione orale, 12 bustine	Cheplapharm Arzneimittel Gmbh	Det. DTS/99/2024 pubblicata il 27/06/2024
Rivotril	023159066	2mg compresse, 20 compresse	Cheplapharm Arzneimittel Gmbh	Det. DG - 257-2023 pubblicata il 19/06/2023
Rivotril	023159054	0,5mg compresse, 20 compresse	Cheplapharm Arzneimittel Gmbh	Det. DG - 257-2023 pubblicata il 19/06/2023
Sumatriptan Sun	039982018	6mg/0,5ml soluzione iniettabile, 2 penne preriempite da 0,5ml	Sun Pharmaceutical Industries Europe BV	Det. PRES 01/2024 pubblicata il 16/02/2024
Tegretol	020602037	Bambini 20mg/ml sciroppo, 1 flacone da 250ml	Novartis Farma S.p.a.	Det. DG 435/2022 pubblicata il 07/10/2022

Trimbow	045489022	87mcg/5mcg/9mcg soluzione pressurizzata per inalazione uso inalatorio, 1 inalatore per 120 erogazioni	Chiesi Farmaceutici Spa	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Trimbow	045489073	172mcg/5mcg/9mcg soluzione pressurizzata per inalazione uso inalatorio, 1 inalatore per 120 erogazioni	Chiesi Farmaceutici Spa	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Trimbow	045489109	88mcg/5mcg/9mcg polvere per inalazione uso inalatorio, 1 inalatore Nexthaker da 120 inalazioni	Chiesi Farmaceutici Spa	Det. DTS – 84/2024 pubblicata il 18/04/2024
Trixeo Aerosphere	049279021	5mcg/7,2mcg/160mcg sospensione pressurizzata per inalazione uso inalatorio, 1 inalatore	Astra Zeneca AB	Det. PRES 01/2024 pubblicata il 16/02/2024
Uromitexan	025312024	400 mg/4 ml soluzione iniettabile per uso endovenoso 15 fiale da 4 ml	Baxter SpA	Inserito in elenco con la presente Determinazione
Zonegran	036959017	25 mg capsula rigida uso orale blister (PVC/ALL) 14 capsule	Amdipharm Ltd	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonegran	036959094	50 mg capsula rigida uso orale blister (PVC/ALL) 28 capsule	Amdipharm Ltd	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonegran	036959043	100 mg capsula rigida uso orale blister (PVC/ALL) 56 capsule	Amdipharm Ltd	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonisamide DOC Generici	044231013	25 mg capsule rigide 14 capsule in blister (PVC/PVDC/AL)	DOC Generici Srl	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonisamide DOC Generici	044231025	50 mg capsule rigide 28 capsule in blister (PVC/PVDC/AL)	DOC Generici Srl	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonisamide DOC Generici	044231037	100 mg capsule rigide 56 capsule in blister (PVC/PVDC/AL)	DOC Generici Srl	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonisamide Mylan	044836017	25 mg capsula rigida uso orale blister (PVC/PVDC/ALU) 14 capsule	Mylan Pharmaceuticals Limited	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024

Zonisamide Mylan	044836070	50 mg capsula rigida uso orale blister (PVC/PVDC/ALU) 28 capsule	Mylan Pharmaceuticals Limited	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonisamide Mylan	044836106	100 mg capsula rigida uso orale blister (PVC/PVDC/ALU) 56 capsule	Mylan Pharmaceuticals Limited	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024
Zonisamide Sandoz	044212088	100 mg capsule rigide 56 capsule in blister PVC/PVDC/AL	Sandoz SpA	Det. PRES 313/2024 pubblicata il 17 luglio 2024

24A06198

TESTI COORDINATI E AGGIORNATI

Testo del decreto-legge 1° ottobre 2024, n. 137 (in *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 230 del 1° ottobre 2024)**, coordinato con la legge di conversione 18 novembre 2024, n. 171** (in questa stessa *Gazzetta Ufficiale* alla pag. 1)**, recante: «Misure urgenti per contrastare i fenomeni di violenza nei confronti dei professionisti sanitari, socio-sanitari, ausiliari e di assistenza e cura nell'esercizio delle loro funzioni nonché di danneggiamento dei beni destinati all'assistenza sanitaria.».**

AVVERTENZA:

Il testo coordinato qui pubblicato è stato redatto dal Ministero della giustizia ai sensi dell'art. 11, comma 1, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, nonche' dell'art. 10, commi 2 e 3, del medesimo testo unico, al solo fine di facilitare la lettura sia delle disposizioni del decreto-legge, integrate con le modifiche apportate dalla legge di conversione, che di quelle modificate o richiamate nel decreto, trascritte nelle note. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui riportati.

Le modifiche apportate dalla legge di conversione sono stampate con caratteri corsivi.

A norma dell'art. 15, comma 5, della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri), le modifiche apportate dalla legge di conversione hanno efficacia dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione.

Art. 1.

Modifiche agli articoli 583-quater e 635 del codice penale

*01. All'articolo 583-*quater*, secondo comma, del codice penale, dopo le parole: «dette professioni» sono inserite le seguenti: «e servizi di sicurezza complementare in conformità alla legislazione vigente».*

1. All'articolo 635 del codice penale, dopo il *terzo comma* è inserito il seguente:

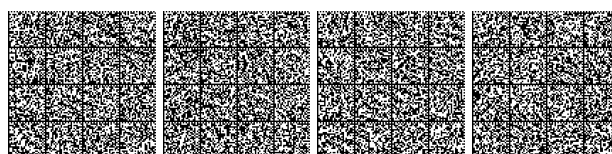
«Chiunque, all'interno o nelle pertinenze di strutture sanitarie o socio-sanitarie residenziali o semiresidenziali, pubbliche o private, con violenza alla persona o con minaccia ovvero in occasione *delle condotte previste nell'articolo 583-*quater*, secondo comma*, distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili cose *mobili o immobili altrui* ivi esistenti o comunque destinate al servizio sanitario o socio-sanitario è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa fino a 10.000 euro. Se il fatto è commesso da più persone riunite, la pena è aumentata.».

Riferimenti normativi:

— Si riportano gli articoli 583-*quater* e 635 del codice penale, come modificati dalla presente legge:

«Art. 583-*quater (Lesioni personali a un pubblico ufficiale in servizio di ordine pubblico in occasione di manifestazioni sportive, nonché a personale esercente una professione sanitaria o sociosanitaria e a chiunque svolga attività ausiliarie ad essa funzionali)*. — Nell'ipotesi di lesioni personali cagionate a un pubblico ufficiale in servizio di ordine pubblico in occasione di manifestazioni sportive, le lesioni gravi sono punite con la reclusione da quattro a dieci anni; le lesioni gravissime, con la reclusione da otto a sedici anni.

Nell'ipotesi di lesioni cagionate al personale esercente una professione sanitaria o socio-sanitaria nell'esercizio o a causa delle funzioni o del servizio, nonché a chiunque svolga attività ausiliarie di cura, assistenza sanitaria o soccorso, funzionali allo svolgimento di dette professioni *e servizi di sicurezza complementare in conformità alla legislazione vigente*, nell'esercizio o a causa di tali attività, si applica la reclusione da due a cinque anni. In caso di lesioni personali gravi o gravissime si applicano le pene di cui al comma primo.»

«Art. 635 *(Danneggiamento)*. — Chiunque distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili cose mobili o immobili altrui con violenza alla persona o con minaccia ovvero in occasione del delitto previsto dall'articolo 331, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni.

Alla stessa pena soggiace chiunque distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili le seguenti cose altrui:

1. edifici pubblici o destinati a uso pubblico o all'esercizio di un culto o immobili compresi nel perimetro dei centri storici, ovvero immobili i cui lavori di costruzione, di ristrutturazione, di recupero o di risanamento sono in corso o risultano ultimati o altre delle cose indicate nel numero 7) dell'articolo 625;

2. opere destinate all'irrigazione;

3. piantate di viti, di alberi o arbusti fruttiferi, o boschi, selve o foreste, ovvero vivai forestali destinati al rimboschimento;

4. attrezzature e impianti sportivi al fine di impedire o interrompere lo svolgimento di manifestazioni sportive.

Chiunque distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili cose mobili o immobili altrui in occasione di manifestazioni che si svolgono in luogo pubblico o aperto al pubblico è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa fino a 10.000 euro.

*Chiunque, all'interno o nelle pertinenze di strutture sanitarie o socio-sanitarie residenziali o semiresidenziali, pubbliche o private, con violenza alla persona o con minaccia ovvero in occasione delle condotte previste nell'articolo 583-*quater*, secondo comma, distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili cose mobili o immobili altrui ivi esistenti o comunque destinate al servizio sanitario o socio-sanitario è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa fino a 10.000 euro. Se il fatto è commesso da più persone riunite, la pena è aumentata.*

Per i reati di cui ai commi precedenti, la sospensione condizionale della pena è subordinata all'eliminazione delle conseguenze dannose o pericolose del reato, ovvero, se il condannato non si oppone, alla prestazione di attività non retribuita a favore della collettività per un tempo determinato, comunque non superiore alla durata della pena sospesa, secondo le modalità indicate dal giudice nella sentenza di condanna.

Nei casi previsti dal primo comma, nonché dal secondo comma, numero 1), limitatamente ai fatti commessi su cose esposte per necessità o per consuetudine o per destinazione alla pubblica fede, ai sensi dell'articolo 625, primo comma, numero 7), il delitto è punibile a querela della persona offesa. Si procede tuttavia d'ufficio se il fatto è commesso in occasione del delitto previsto dall'articolo 331 ovvero se la persona offesa è incapace, per età o per infermità.».

Art. 2.

Modifiche agli articoli 380, 382-bis e 550 *del codice di procedura penale*

1. Al codice di procedura penale sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 380, comma 2, dopo la lettera a-*bis*) sono inserite le seguenti:

«a-*ter*) delitto di lesioni personali a personale esercente una professione sanitaria o socio-sanitaria e a chiunque svolga attività ausiliarie ad essa funzionali previsto dall'articolo 583-*quater*, secondo comma, del codice penale;

a-*quater*) delitto di danneggiamento previsto dall'articolo *635, quarto comma*, del codice penale;»;

b) all'articolo 382-*bis*, dopo il comma 1 è aggiunto il seguente:

«1-*bis*. *Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano altresì nei* casi di delitti non colposi per i quali è previsto l'arresto in flagranza, commessi all'interno o nelle pertinenze delle strutture sanitarie o socio-sanitarie residenziali o semiresidenziali, pubbliche o private, in danno di persone esercenti una professione sanitaria o socio-sanitaria nell'esercizio o a causa delle funzioni o del servizio nonché di chiunque svolga attività ausiliarie di cura, assistenza sanitaria o soccorso, funzionali allo svolgimento di dette professioni, nell'esercizio o a causa di tali attività, ovvero commessi su cose ivi esistenti o comunque destinate al servizio sanitario o socio-sanitario, quando non è possibile procedere immediatamente all'arresto per ragioni di sicurezza o incolumità pubblica o individuale ovvero per ragioni inerenti alla regolare erogazione del servizio.».

b-bis*) all'articolo 550, comma 2, alinea, dopo le parole: «635, terzo» sono inserite le seguenti: «e quarto».*

Riferimenti normativi:

— Si riportano gli articoli 380, 382-*bis* e 550 del codice di procedura penale, come modificati dalla presente legge:

«Art. 380 *(Arresto obbligatorio in flagranza)*. — 1. Gli ufficiali e gli agenti di polizia giudiziaria procedono all'arresto di chiunque è colto in flagranza di un delitto non colposo, consumato o tentato, per il quale la legge stabilisce la pena dell'ergastolo o della reclusione non inferiore nel minimo a cinque anni e nel massimo a venti anni.

2. Anche fuori dei casi previsti dal comma 1, gli ufficiali e gli agenti di polizia giudiziaria procedono all'arresto di chiunque è colto in flagranza di uno dei seguenti delitti non colposi, consumati o tentati:

a) delitti contro la personalità dello Stato previsti nel titolo I del libro II del codice penale per i quali è stabilita la pena della reclusione non inferiore nel minimo a cinque anni o nel massimo a dieci anni;

a-*bis*) delitto di violenza o minaccia ad un Corpo politico, amministrativo o giudiziario o ai suoi singoli componenti previsto dall'articolo 338 del codice penale;

a-ter*) delitto di lesioni personali a personale esercente una professione sanitaria o socio-sanitaria e a chiunque svolga attività ausiliarie ad essa funzionali previsto dall'articolo 583-*quater*, secondo comma, del codice penale;*

a-quater*) delitto di danneggiamento previsto dall'articolo 635, quarto comma, del codice penale;*

b) delitto di devastazione e saccheggio previsto dall'articolo 419 del codice penale;

c) delitti contro l'incolumità pubblica previsti nel titolo VI del libro II del codice penale per i quali è stabilita la pena della reclusione non inferiore nel minimo a tre anni o nel massimo a dieci anni;

d) delitto di riduzione in schiavitù previsto dall'articolo 600, delitto di prostituzione minorile previsto dall'articolo 600-*bis*, primo comma, delitto di pornografia minorile previsto dall'articolo 600-*ter*, commi primo e secondo, anche se relativo al materiale pornografico di cui all'articolo 600-*quater*.1, e delitto di iniziative turistiche volte allo sfruttamento della prostituzione minorile previsto dall'articolo 600-*quinquies* del codice penale;

d.1) delitti di intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro previsti dall'articolo 603-*bis*, secondo comma, del codice penale;

d-*bis*) delitto di violenza sessuale previsto dall'articolo 609-*bis*, escluso il caso previsto dal terzo comma, e delitto di violenza sessuale di gruppo previsto dall'articolo 609-*octies* del codice penale;

d-*ter*) delitto di atti sessuali con minorenne di cui all'articolo 609-*quater*, primo e secondo comma, del codice penale;

e) delitto di furto quando ricorre la circostanza aggravante prevista dall'articolo 4 della legge 8 agosto 1977, n. 533, o taluna delle circostanze aggravanti previste dall'articolo 625, primo comma, numeri 2), prima ipotesi, 3) e 5), nonché 7-*bis*), del codice penale, salvo che ricorra, in questi ultimi casi, la circostanza attenuante di cui all'articolo 62, primo comma, numero 4), del codice penale;

e-*bis*) delitti di furto previsti dall'articolo 624-*bis* del codice penale, salvo che ricorra la circostanza attenuante di cui all'articolo 62, primo comma, numero 4), del codice penale;

f) delitto di rapina previsto dall'articolo 628 del codice penale e di estorsione previsto dall'articolo 629 del codice penale;

f-*bis*) delitto di ricettazione, nell'ipotesi aggravata di cui all'articolo 648, primo comma, secondo periodo, del codice penale;

g) delitti di illegale fabbricazione, introduzione nello Stato, messa in vendita, cessione, detenzione e porto in luogo pubblico o aperto al pubblico di armi da guerra o tipo guerra o parti di esse, di esplosivi, di armi clandestine nonché di più armi comuni da sparo escluse quelle previste dall'articolo 2, comma terzo, della legge 18 aprile 1975, n. 110;

h) delitti concernenti sostanze stupefacenti o psicotrope puniti a norma dell'art. 73 del testo unico approvato con D.P.R. 9 ottobre 1990, n. 309, salvo che per i delitti di cui al comma 5 del medesimo articolo;

i) delitti commessi per finalità di terrorismo o di eversione dell'ordine costituzionale per i quali la legge stabilisce la pena della reclusione non inferiore nel minimo a quattro anni o nel massimo a dieci anni;

l) delitti di promozione, costituzione, direzione e organizzazione delle associazioni segrete previste dall'articolo 1 della legge 25 gennaio 1982, n. 17 [della associazione di tipo mafioso prevista dall'articolo 416-*bis* comma 2 del codice penale], delle associazioni di carattere militare previste dall'articolo 1 della legge 17 aprile 1956, n. 561, delle associazioni, dei movimenti o dei gruppi previsti dagli articoli 1 e 2, della legge 20 giugno 1952, n. 645, delle organizzazioni, associazioni, movimenti o gruppi di cui all'art. 3, comma 3, della L. 13 ottobre 1975, n. 654;

l-*bis*) delitti di partecipazione, promozione, direzione e organizzazione della associazione di tipo mafioso prevista dall'articolo 416-*bis* del codice penale;

l-*ter*) delitti di violazione dei provvedimenti di allontanamento dalla casa familiare e del divieto di avvicinamento ai luoghi frequentati dalla persona offesa, di maltrattamenti contro familiari e conviventi e di atti persecutori, previsti dagli articoli 387-*bis*, 572 e 612-*bis* del codice penale;

m) delitti di promozione, direzione, costituzione e organizzazione della associazione per delinquere prevista dall'articolo 416, commi 1 e 3 del codice penale, se l'associazione è diretta alla commissione di più delitti fra quelli previsti dal comma 1 o dalle lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)*, *f)*, *g)*, *i)* del presente comma;

m-*bis*) delitti di fabbricazione, detenzione o uso di documento di identificazione falso previsti dall'articolo 497-*bis* del codice penale;

m-*ter*) delitti di promozione, direzione, organizzazione, finanziamento o effettuazione di trasporto di persone ai fini dell'ingresso illegale nel territorio dello Stato, di cui all'articolo 12, commi 1 e 3, del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, e successive modificazioni;

m-*quater*) delitto di omicidio colposo stradale o nautico previsto dall'articolo 589-*bis*, secondo e terzo comma, del codice penale, salvo che il conducente si sia immediatamente fermato, adoperandosi per prestare o attivare i soccorsi, e si sia messo immediatamente a disposizione degli organi di polizia giudiziaria;

m-*quinquies*) delitto di resistenza o di violenza contro una nave da guerra, previsto dall'articolo 1100 del codice della navigazione.

3. Se si tratta di delitto perseguibile a querela e la querela non è contestualmente proposta, quando la persona offesa non è prontamente rintracciabile, l'arresto in flagranza, nei casi di cui ai commi 1 e 2, è eseguito anche in mancanza della querela che può ancora sopravvenire. In questo caso, se la querela non è proposta nel termine di quarantotto ore dall'arresto oppure se l'avente diritto dichiara di rinunciarvi o rimette la querela proposta, l'arrestato è posto immediatamente in libertà. Gli ufficiali e gli agenti di polizia giudiziaria che hanno proceduto all'arresto effettuano tempestivamente ogni utile ricerca della persona offesa.

Quando la persona offesa è presente o è rintracciata ai sensi dei periodi precedenti, la querela può essere proposta anche con dichiarazione resa oralmente all'ufficiale o all'agente di polizia giudiziaria, ferma restando la necessità di rendere alla persona offesa, anche con atto successivo, le informazioni di cui all'articolo 90-*bis*.»

«Art. 382-*bis* *(Arresto in flagranza differita)*. — 1. Nei casi di cui agli articoli 387-*bis*, 572 e 612-*bis* del codice penale, si considera comunque in stato di flagranza colui il quale, sulla base di documentazione videofotografica o di altra documentazione legittimamente ottenuta da dispositivi di comunicazione informatica o telematica, dalla quale emerga inequivocabilmente il fatto, ne risulta autore, sempre che l'arresto sia compiuto non oltre il tempo necessario alla sua identificazione e, comunque, entro le quarantotto ore dal fatto.

*1-*bis. *Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano altresì nei casi di delitti non colposi per i quali è previsto l'arresto in flagranza, commessi all'interno o nelle pertinenze delle strutture sanitarie o socio-sanitarie residenziali o semiresidenziali, pubbliche o private, in danno di persone esercenti una professione sanitaria o socio-sanitaria nell'esercizio o a causa delle funzioni o del servizio nonché di chiunque svolga attività ausiliarie di cura, assistenza sanitaria o soccorso, funzionali allo svolgimento di dette professioni, nell'esercizio o a causa di tali attività, ovvero commessi su cose ivi esistenti o comunque destinate al servizio sanitario o socio-sanitario, quando non è possibile procedere immediatamente all'arresto per ragioni di sicurezza o incolumità pubblica o individuale ovvero per ragioni inerenti alla regolare erogazione del servizio ai sensi dell'articolo 382 colui il quale, sulla base di documentazione video-fotografica o di altra documentazione legittimamente ottenuta da dispositivi di comunicazione informatica o telematica, dalla quale emerga inequivocabilmente il fatto, ne risulta autore, sempre che l'arresto sia compiuto non oltre il tempo necessario alla sua identificazione e, comunque, entro le quarantotto ore dal fatto.*»

«Art. 550 *(Casi di citazione diretta a giudizio)*. — 1. Il pubblico ministero esercita l'azione penale con la citazione diretta a giudizio quando si tratta di contravvenzioni ovvero di delitti puniti con la pena della reclusione non superiore nel massimo a quattro anni o con la multa, sola o congiunta alla predetta pena detentiva. Si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni di cui all'articolo 415-*bis*. Per la determinazione della pena si osservano le disposizioni dell'articolo 4.

2. Le disposizioni del comma 1 si applicano anche quando si procede per i reati previsti dagli articoli 336, 337, 337-*bis*, primo e secondo comma, 340, terzo comma, 343, secondo comma, 348, terzo comma, 349, secondo comma, 351, 372, 374-*bis*, 377, terzo comma, 377-*bis*, 385, secondo comma, con esclusione delle ipotesi in cui la violenza o la minaccia siano state commesse con armi o da più persone riunite, 390, 414, 415, 454, 460, 461, 467, 468, 493-*ter*, 495, 495-*ter*, 496, 497-*bis*, 497-*ter*, 527, secondo comma, 556, 588, secondo comma, con esclusione delle ipotesi in cui nella rissa taluno sia rimasto ucciso o abbia riportato lesioni gravi o gravissime, 590-*bis*, 611, 614, quarto comma, 615, primo comma, 619, secondo comma, 625, 635, terzo *e quarto* comma, 640, secondo comma, 642, primo e secondo comma, 646 e 648 del codice penale, nonché quando si procede per i reati previsti:

a) dall'articolo 291-*bis* del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43;

b) dagli articoli 4, quarto comma, 10, terzo comma, e 12, quinto comma, della legge 18 aprile 1975, n. 110;

c) dagli articoli 82, comma 1, del testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309;

d) dagli articoli 75, comma 2, 75-*bis* e 76, commi 1, 5, 7 e 8, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159;

e) dall'articolo 55-*quinquies*, comma 1, del decreto legislativo del 30 marzo 2001, n. 165;

f) dagli articoli 5, comma 8-*bis*, 10, comma 2-qua-*ter*, 13, comma 13-*bis*, e 26-*bis*, comma 9, del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286;

g) dagli articoli 5, commi 1 e 1-*bis*, del decreto legislativo 10 marzo 2000, n. 74.

3. Se il pubblico ministero ha esercitato l'azione penale con citazione diretta per un reato per il quale è prevista l'udienza preliminare e la relativa eccezione è proposta entro il termine indicato dall'articolo 491, comma 1, il giudice dispone con ordinanza la trasmissione degli atti al pubblico ministero.».

Art. 3.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione delle disposizioni di cui al presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni e le autorità interessate provvedono alle attività ivi previste nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 4.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

24A06283

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di moxifloxacina cloridrato, «Oxa».

Estratto determina AAM/PPA n. 919/2024 del 15 novembre 2024

Trasferimento di titolarità: AIN/2024/1752.

È autorizzato il trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale fino ad ora registrato a nome della società Farto S.r.l. - Farmaco Biochimico Toscano, con sede legale in via dei Caboto n. 49, 50127 Firenze, codice fiscale n. 06569640482.

Medicinale: OXA:

045272010 - «5 mg/ml collirio, soluzione» 1 flacone contagocce LDPE,

alla società S.F. Group S.r.l. con sede legale e domicilio fiscale in via Tiburtina n. 1143, 00156 Roma, codice fiscale n. 07599831000.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale, già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06195

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Arimidex»

Estratto determina IP n. 576 del 24 settembre 2024

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale ARIMIDEX 1 mg potahovanè tablety, 28 potahovanych tablet dalla Repubblica Ceca con numero di autorizzazione 44/1296/97-C, intestato alla società Laboratoires Juvisé Pharmaceuticals, 149 Boulevard Bataille de Stalingrad, 69100 Villeurbanne, Francia e prodotto da Astrazeneca AB, Gärtunavägen, Södertälje, SE-151 85, Svezia, da Haupt Pharma Münster GmbH, Schleebrüggenkamp 15, Münster, Nordrhein-Westfalen, 48159, Germania e da Astrazeneca GmbH - Tinsdaler Weg 183, D-22880 Wedel, Germania con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: Abacus Medicine A/S con sede legale in Vesterbrogade 149 1620 Copenhagen.

Confezione: ARIMIDEX «1 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister - PVC/AL.

Codice A.I.C.: 051490011 (in base 10) 1K3C6V(in base 32).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Composizione: ogni compressa rivestita con film contiene:

principio attivo: 1 mg di anastrozolo;

eccipienti: lattosio monoidrato, povidone (K29-32), sodio amido glicolato, magnesio stearato, ipromellosa, macrogol 300 e titanio diossido.

Officine di confezionamento secondario:

Abacus Medicine B.V Diamantweg 4 1812 RC Alkmaar Holland;

Abacus Medicine Hungary Kft. Maglódi ut ó 110ó Budapest Hungary.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: ARIMIDEX «1 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister - PVC/AL.

Codice A.I.C.: 051490011.

Classe di rimborsabilità: Cnn.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: ARIMIDEX «1 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister - PVC/AL.

Codice A.I.C.: 051490011.

RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

I lotti rilasciati dall'officina Astrazeneca U.K. LTD, England Silk Road, Business Park, Macclesfield, Cheshire SK 10 2NA, UK sita in UK entro il 31 dicembre 2020, e già idonei ad essere immessi sul mercato europeo, potranno essere mantenuti in commercio fino a scadenza in etichetta.

Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni di sospette reazioni avverse

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06204

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di atovaquone, «Wellvone».

Estratto determina AAM/PPA n. 903/2024 del 15 novembre 2024

Trasferimento di titolarità: MC1/2024/782.

È autorizzato il trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del sotto elencato medicinale, fino ad ora intestato a nome della società GlaxoSmithKline (Ireland) Limited, con sede legale e domicilio fiscale in 12 Riverwalk, Citywest Business Campus, Dublin 24, Ireland.

Medicinale: WELLVONE.

Confezione A.I.C. n.: 029557028 - «750 mg/5 ml sospensione orale» flacone 240 ml,

alla società GlaxoSmithKline Trading Services Limited, con sede legale e domicilio fiscale in 12 Riverwalk, Citywest Business Campus, Dublin 24, Ireland.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale sopraindicato deve apportare le necessarie modifiche al riassunto delle caratteristiche del prodotto dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto; al foglio illustrativo ed alle etichette dal primo lotto di produzione successivo all'entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto.

Smaltimento scorte

I lotti del medicinale, già prodotti e rilasciati a nome del precedente titolare alla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06205

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di torasemide, «Torasemide Teva Italia».

Estratto determina AAM/PPA n. 904/2024 del 15 novembre 2024

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata, a seguito della seguente variazione, approvata dallo stato membro di riferimento (RMS), relativamente al medicinale TORASEMIDE TEVA ITALIA:

tipo II, C.I.2b) - aggiornamento degli stampati per allineamento al prodotto di riferimento; si modificano i paragrafi 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 e 4.9 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo.

Confezioni A.I.C. numeri:

042564029 - «10 mg compresse» - 14 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

042564031 - «10 mg compresse» - 28 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

042564043 - «10 mg compresse» - 30 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

042564056 - «10 mg compresse» - 50 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

042564068 - «10 mg compresse» - 100 compresse in blister PVC/PVDC/AL;

042564070 - «10 mg compresse» - 112 compresse in blister PVC/PVDC/AL.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Titolare A.I.C.: Teva Italia S.r.l., codice fiscale 11654150157, con sede legale e domicilio fiscale in via Piazzale Cadorna, 4, 20123 Milano, Italia.

Procedura europea: EE/H/0278/001-002/II/054.

Codice pratica: VC2/2024/63.

Stampati

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della determina, di cui al presente estratto, al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo deve essere redatto in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto che i lotti prodotti nel periodo di cui al precedente paragrafo del presente estratto, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del presente estratto, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06206

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di quetiapina, «Seroquel».

Estratto determina AAM/PPA n. 912/2024 del 15 novembre 2024

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale SEROQUEL, anche nelle forme farmaceutiche, dosaggi e confezioni di seguito indicate.

Confezioni:

«25 mg compresse rivestite con film» 60 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944783 (base 10) 0ZFDNH (base 32);

«100 mg compresse rivestite con film» 60 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944795 (base 10) 0ZFDNV (base 32);

«200 mg compresse rivestite con film» 60 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944807 (base 10) 0ZFDP7 (base 32);

«300 mg compresse rivestite con film» 60 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944819 (base 10) 0ZFDPM (base 32);

«25 mg compresse rivestite con film» 100 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944821 (base 10) 0ZFDPP (base 32);

«100 mg compresse rivestite con film» 100 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944833 (base 10) 0ZFDQ1 (base 32);

«200 mg compresse rivestite con film» 100 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944845 (base 10) 0ZFDQF (base 32);

«300 mg compresse rivestite con film» 100 x 1 compresse in blister divisibile per dose unitaria PVC/Al - A.I.C. n. 032944858 (base 10) 0ZFDQU (base 32).

Principio attivo: quetiapina.

L'autorizzazione all'immissione in commercio è modificata, a seguito della seguente variazione, approvata dallo Stato membro di riferimento (RMS), relativamente al medicinale «Seroquel»:

tipo IAIN, C.I.3a) - si modificano gli stampati, per le confezioni già autorizzate del medicinale, par. 4.4 e 4.5 del riassunto delle caratteristiche del prodotto e par. 2 del foglio illustrativo, per inserimento delle avvertenze sul rischio di sindrome da serotonina, come da procedura PSUSA/00002589/202307. Modifiche editoriali al par. 4.8 del RCP.

La descrizione delle seguenti confezioni autorizzate viene aggiornata secondo la lista dei termini *standard* della Farmacopea europea, da:

032944011 - «25 mg compresse rivestite con film» 6 compresse;

032944112 - «25 mg compresse rivestite con film» 30 compresse;

032944023 - «100 mg compresse rivestite con film» 30 compresse;

032944035 - «100 mg compresse rivestite con film» 60 compresse;

032944047 - «200 mg compresse rivestite con film» 30 compresse;

032944050 - «200 mg compresse rivestite con film» 60 compresse;

032944098 - «300 mg compresse rivestite con film» 30 compresse;

032944100 - «300 mg compresse rivestite con film» 60 compresse;

032944062 - «Seroquel» compresse rivestite con film confezione starter (10 compresse così suddivise: 6 compresse da 25 mg, 3 compresse da 100 mg e 1 compressa da 200 *mg)*;

032944478 - «Seroquel» compresse rivestite con film confezione starter (8 compresse così suddivise: 6 compresse da 25 mg e 2 compresse da 100 *mg)*,

a:

032944011 - «25 mg compresse rivestite con film» 6 compresse in blister PVC/Al;

032944112 - «25 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al;

032944023 - «100 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al;

032944035 - «100 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PVC/Al;

032944047 - «200 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al;

032944050 - «200 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PVC/Al;

032944098 - «300 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PVC/Al;

032944100 - «300 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PVC/Al;

032944062 - «compresse rivestite con film» confezione starter 6 compresse da 25 mg, 3 compresse da 100 mg e 1 compressa da 200 mg;

032944478 - «compresse rivestite con film» confezione starter 6 compresse da 25 mg e 2 compresse da 100 mg.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla presente determina.

Eliminazione delle confezioni autorizzate.

Viene autorizzata, con variazione tipo IA, B.II.e.5b), l'eliminazione delle seguenti confezioni già autorizzate, relativamente al medicinale «Seroquel»:

032944187 - «25 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister Pvc/Al;

032944213 - «100 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister Pvc/Al;

032944237 - «100 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister Pvc/Al;

032944264 - «150 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister Pvc/Al;

032944288 - «150 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister Pvc/Al;

032944326 - «150 mg compresse rivestite con film» 180 compresse in blister Pvc/Al;

032944340 - «200 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister Pvc/Al;

032944365 - «200 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister Pvc/Al;

032944391 - «300 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister Pvc/Al;

032944415 - «300 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister Pvc/Al;

032944314 - «150 mg compresse rivestite con film» 120 compresse in blister Pvc/Al;

032944338 - «150 mg compresse rivestite con film» 240 compresse in blister Pvc/Al;

032944441 - «300 mg compresse rivestite con film» 120 compresse in blister Pvc/Al;

032944454 - «300 mg compresse rivestite con film» 180 compresse in blister Pvc/Al;

032944466 - «300 mg compresse rivestite con film» 240 compresse in blister Pvc/Al.

Titolare A.I.C.: Cheplapharm Arzneimittel GmbH, con sede legale e domicilio fiscale in Ziegelhof 24, 17489 Greifswald, Germania.

Procedura europea: NL/H/0156/001-007/IA/176/G.

Codice pratica: C1A/2024/2443.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le nuove confezioni sopracitate, è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: C(nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le nuove confezioni sopracitate, è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR (medicinali soggetti a prescrizione medica).

Stampati

1. Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla determina, di cui al presente estratto.

2. Per le confezioni autorizzate, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

3. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della determina di cui al presente estratto, che i lotti prodotti nel periodo punto 2 del precedente paragrafo, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

24A06207

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Comunicazione della Commissione UE relativa all'approvazione della modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Abruzzo».

Si rende noto che in data 31 ottobre 2024, nel sistema di informazione elettronico della Commissione UE e-Ambrosia, al seguente link:

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/

nel registro delle DOP e IGP - Sezione «Schedario Viticolo», in corrispondenza della DOP «Abruzzo», nell'ambito delle relative informazioni (i), sezione «informazioni giuridiche e tecniche», è stata pubblicata la comunicazione della Commissione UE relativa all'approvazione della modifica ordinaria, che non modifica il documento unico, del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Abruzzo», avvenuta con il decreto 31 luglio 2024, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 188 del 12 agosto 2024.

Pertanto, ai sensi del regolamento (UE) n. 33/2019, a decorrere dalla citata data di pubblicazione del 31 ottobre 2024, nel citato sistema di informazione della Commissione UE, la modifica ordinaria in questione è applicabile sul territorio dell'Unione europea.

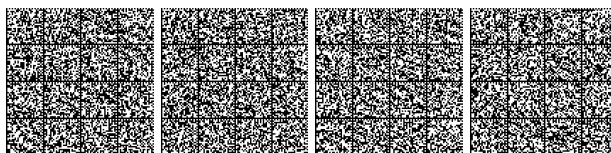
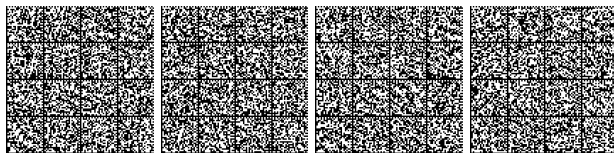
Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Abruzzo», consolidato con la predetta modifica ordinaria è pubblicato sul sito internet ufficiale del Ministero all'apposita Sezione: «Qualità - Vini DOP e IGP - Disciplinari di produzione», ovvero al seguente link:

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625

24A06253

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2024-GU1-276) Roma, 2024 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2024

GAZZETTA UFFICIALE – PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	(*di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	**€**	**438,00**
	(*di cui spese di spedizione € 128,52*) *	- semestrale	**€**	**239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	(*di cui spese di spedizione € 19,29*)*	- annuale	**€**	**68,00**
	(*di cui spese di spedizione € 9,64*)*	- semestrale	**€**	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:			
	(*di cui spese di spedizione € 41,27*)*	- annuale	**€**	**168,00**
	(*di cui spese di spedizione € 20,63*)*	- semestrale	**€**	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	(*di cui spese di spedizione € 15,31*)*	- annuale	**€**	**65,00**
	(*di cui spese di spedizione € 7,65*)*	- semestrale	**€**	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	(*di cui spese di spedizione € 50,02*)*	- annuale	**€**	**167,00**
	(*di cui spese di spedizione € 25,01*)*	- semestrale	**€**	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(*di cui spese di spedizione € 383,93*)*	- annuale	**€**	**819,00**
	(*di cui spese di spedizione € 191,46*)*	- semestrale	**€**	**431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI (oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(*di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	**€**	**86,72**
(*di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	**€**	**55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+IVA)

Sulle pubblicazioni della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%. Si ricorda che in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica editoria@ipzs.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	**€**	**190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni – SCONTO 5%	**€**	**180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€	18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso.
Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste.
Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. – La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C